



**FISCHER
WEINE**
SURSEE | SEIT 1882

Lammrack mit Salsa Verde und Ofenkartoffeln

Rezept von Fabian Kohler



Rezept für 4 Personen

Salsa Verde

1 Bund glatte Petersilie	1 EL weisser Balsamico
5 Zweige Thymian	6 EL Olivenöl
2 grosse Knoblauchzehen	Saft einer halben Zitrone
2 EL Kapern	1 TL Chili Pulver (scharf)
2 in Öl eingelegte Sardellen	

- Kräuter abwaschen, trockentupfen und fein hacken.
- Den Knoblauch schälen und mit den Kapern fein hacken.
- Alle Zutaten in den Mörser geben und fein zerkleinern.

Ofenkartoffeln

800 g festkochende Kartoffeln	4 EL Olivenöl
5 Zweige Rosmarin	2 TL Meersalz

- Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren.
- Rosmarin fein hacken.
- Alle Zutaten zusammengeben und gut mischen.
- Auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen.



**FISCHER
WEINE**
SURSEE | SEIT 1882

Lamm

900 g Lammrack
Olivenöl

5 Zweige Rosmarin
Meersalz

- Das Fleisch eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
- Das Lammrack trocken tupfen und den Fettdeckel vom Rack wegschneiden.
- Das Fleisch kurz vor dem Braten mit Olivenöl einreiben und mit Salz würzen.
- Das Fett in der Pfanne stark erhitzen und das Fleisch insgesamt 4 Minuten kräftig auf allen Seiten scharf anbraten. Nach der Hälfte der Zeit den Rosmarin dazugeben.
- Anschliessend in den auf 150 Grad Umluft vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen garen, bis die Kerntemperatur von 52 Grad erreicht ist.
- Das Rack aus dem Ofen nehmen. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten in Alufolie eingepackt ruhen lassen. Dabei gart das Rack auf die perfekte Temperatur von 62 Grad nach, was einer schönen rosa Farbe entspricht.

Weintipp



Bordón Gran Reserva Rioja DOCa

Bodegas Franco Españolas, Logroño

Rioja, Spanien

Tempranillo, Mazuelo, Graciano

30 Monate in amerikanischen und französischen Eichenbarriques

Elegante Aromen von Gewürzen und Tabakblättern. Am Gaumen ausgeprägt, weich und rund mit langem Abgang.

En Guete & zum Wohl!