



Lamm mit Süßkartoffeltalern

Rezept von Paco Boigues „Pacocinillas“ - Ausgabe 4-2018

Zutaten:

- ¼ Manchego-Lamm mit Knochen
- Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchknolle
- einige Zweige frischer Rosmarin und Thymian
- 2 Süßkartoffeln, in Alufolie vorgegart
- Olivenöl

Paco Boigues: „Der erste und wichtigste Schritt für dieses Gericht ist die Auswahl des Fleischstückes. Ein Viertel Lamm, das ist die Ration für zwei Personen. Das von mir verwendete Manchego-Lamm besitzt besondere Eigenschaften. Das Fleisch ist saftig, hat eine gute Farbe und ein ausgezeichnetes Aroma. Das von uns gewählte Lamm hatte ein Schlachtgewicht von 8 Kilogramm und ein Schlachtalter von maximal 35 Tagen.“

Zubereitung

»» Wir haben dieses Gericht im Holzofen gebacken, alternativ einen Grill mit Deckel verwenden. Zuerst den Ofen oder Grill anheizen und auf etwa 220 °C einregeln. Das Lamm rundherum gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Rippenseite nach oben zeigend in eine feuerfeste Auflaufform legen. 1-2 Gläser Wasser zugießen. Die Knoblauchknolle ungeschält vierteln oder achteln und rund um das Lamm verteilen, die Rosmarin- und Thymianzweige zufügen.

Für etwa 1 ½ Stunden bei 220 °C garen, während dieser Zeit das Lamm alle 20 Minuten mit dem Wasser und den freigesetzten Fleischsäften begießen. Nach ungefähr einer Stunde/ einer Stunde und zehn Minuten, wenn es fast fertig ist, das Lamm umdrehen, damit die andere Seite geröstet wird. Dafür weitere 20 Minuten im Ofen/Grill belassen. Die vorgegarten Süßkartoffeln mit etwas Olivenöl zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Patty-Form bringen und entweder auf dem Grillrost oder in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und ein wenig bräunen.

Das fertig gegarte Lamm portionieren und mit den Süßkartoffeltalern servieren.