

Zutaten:

- 50 g weiche Butter
- 4 EL süßer Senf
- 1 Bd Thymian
- 4 EL Paniermehl
- je 1 gelbe und rote Paprika
- 1 Aubergine
- 500 g junge, kleine Kartoffeln
- Olivenöl
- 800 g Lammrücken

- Salz, Pfeffer
- ½ l Fleischfond
- 1 Bd Rosmarin
- Rotwein
- 3 EL eiskalte Butter

Zubereitung:

1. Weiche Butter, süßen Senf, etwas Thymian und Paniermehl verkneten.
2. Kartoffeln wenn nötig schälen, ca. 20 Min kochen und in einer Pfanne schwenken, bis sie goldbraun sind.

3. Paprika und Auberginen schälen und grob zerteilen, im Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer

würzen.

4. In einer Pfanne das Fleisch in Olivenöl rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit

der Thymian – Senffarce bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 7 – 10 Min fertig garen.

Herausnehmen und ruhen lassen.

5. Den Fleischsaft mit Rotwein ablöschen, Fleischfond zufügen und kurz aufkochen lassen.

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen zugeben. Kalte Butter zufügen und aufmixen.

Es sollte alles gleichzeitig fertig sein !!