

# Lammröllchen mit karamellisierten Möhrchen und Rosmarin-Kartöffelchen

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/06/lammröllchen-mit-karamellisierten-möhrchen-und-rosmarin-kartöffelchen/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/06/lammröllchen-mit-karamellisierten-möhrchen-und-rosmarin-kartöffelchen/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Lammröllchen:

- 4 Lammrückenfilets à 150 g
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Rosmarin
- 150 g Crème fraîche
- 3 EL Olivenöl
- 125 ml Lammfond
- 125 ml trockener Rotwein
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zahnstocher

### Für die Möhrchen:

- 400 g Möhren
- 1 Apfel, z. B. Boskoop
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Für die Kartöffelchen:

- 500 g Kartöffelchen
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Rosmarin
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

Die Kartoffelchen je nach Sorte mit oder ohne Schale in Salzwasser kochen. Anschließend in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin abschmecken.

**Möhrenchen:**

Die Möhren und den Apfel in schräge Scheiben schneiden. Butter im Topf zum Schäumen bringen, Möhren dazugeben, salzen und mit Zucker bestreuen. Von allen Seiten leicht bräunen und ca. 15 Minuten mit der ungeschälten Knoblauchzehe schmoren. Etwa 2 Minuten vor Schmorende die Äpfel hinzugeben und mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Lammröllchen:**

Die Lammfilets seitlich in der Mitte einschneiden, flach ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin putzen, abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Mit 1 EL Öl vermengen und gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Nun das Lamm aufrollen und zur Hilfe mit Zahnstochern befestigen.

Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten schön scharf anbraten. Mit Lammfond und Rotwein ablöschen. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen und die Sauce mit der Crème fraîche verfeinern, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zahnstocher von den Rouladen entfernen. Das Fleisch in Scheiben aufschneiden und mit den Rosmarin-Kartoffelchen, Möhren und der Sauce anrichten.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lanz kocht! vom 9.4.2009

Episode: Ein schnelles Oster-Menü