

# Maria Groß: Lamm mit Portwein-Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/aria-groß-lamm-mit-portwein-sauce-kartoffelpüree-und-gemüse/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/kerners-koeche/aria-groß-lamm-mit-portwein-sauce-kartoffelpüree-und-gemüse/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für das Kartoffelpüree:

- 3 große Kartoffeln
- etwas Sahne
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### Zubereitung:

Die Kartoffeln aufsetzen, gar kochen und durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Nussbutter (erhitzte, schäumende Butter) und Sahne verfeinern. Würzen.

### Für das Lamm:

- 4 Lammhälften (je nach Größe ggf. mehr)
- Olivenöl
- ggf. einige Zweige Rosmarin

### Zubereitung:

Das Lamm in etwa 5x5 cm große Würfel schneiden und in Öl anbraten. Alternativ kann man die Lammhälften auch im Stück lassen und in einer Auflaufform mit etwas Öl und Rosmarin in den Ofen geben. Dann bei 80-90°C langsam gar ziehen lassen.

### Für die Sauce:

- 200 ml Portwein
- 50 ml Ketjap Manis
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Sahne
- ggf. etwas kalte Butter

### Zubereitung:

In die Bratenpfanne etwas Portwein geben und daraus eine Sauce herstellen. Etwas Ketjap Manis, eine geviertelte Knoblauchzehe und etwas Wasser nach Gefühl angießen und einreduzieren lassen. Anschließend noch die Sahne angießen. Man kann die Sauce auch mit kalter Butter abbinden.

## **Für das Gemüse:**

- 1 lila Karotte
- 1 gelbe Karotte
- 150 g Bohnen
- 1 Karotte
- Babymangold
- 1 Limette
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

## **Zubereitung:**

Die lila und gelbe Karotte in grobe Stücke schneiden und blanchieren. Die Bohnen ebenfalls in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Die Karotte mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Mit dem Babymangold mischen mit Limette, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren.

Alles auf einem Teller anrichten.

Rezept: Maria Groß

Quelle: Kerners Köche vom 14.4.2018