

Osterlamm mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout

Zutaten

Osterrezepte Ostern 2019: Neues Lammrezept mit Eierlikör "Osterlamm mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout"

(für 4 Personen)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Lammrücken, ausgelöst

1 - 2 Zweige Rosmarin

6 mittelgroße Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

1 Charlotte

400 ml flüssige Sahne

50 Gramm geriebener Parmesan

Kleines Stück Butter

3 mittelgroße Zucchini

2 Charlotten

1 Esslöffel Tomatenmark

300 ml flüssige Sahne

Koriander, frisch



Zubereitung

1. VERPOORTEN-Gratin

Kartoffeln schälen, halbieren und die Hälften in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Die geschälte Charlotte und Knoblauchzehe (Menge des Knoblauchs nach Geschmack) in feine Würfel schneiden, diese mit 400 ml Sahne, 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, mit etwas

Salz und Pfeffer vermischen. Eine feuerfeste Cocotte mit Butter ausstreichen. Die geschnittenen Kartoffeln einlegen und mit der Sahnemischung aufgießen. Für das Backen im Ofen bei 180°C die Cocotte mit Aluminiumfolie abdecken, ein paar Luftlöcher einstechen und für 20 Minuten garen lassen.

Nach der Backzeit wird die Aluminiumfolie entfernt und der geriebene Parmesan auf der Oberfläche verteilt. Dann nochmals 5 bis 10 Minuten ausbacken, bis sich eine leichte Bräunung gebildet hat.

2. Lammrücken

Nachdem das Gratin in den Ofen gestellt wurde, würzen wir den ausgelösten und parierten (Parieren = ein Fleischstück von Sehnen und überflüssigem Fett befreien) Lammrücken mit Salz und Pfeffer. Nach dem Würzen möglichst zeitnah in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten und mit den Rosmarienzweigen im Ofen (bei 180°C) bis zur gewünschten Garstufe ziehen lassen.

3. Tomatisiertes Zucchini-Ragout

Gewaschene, geschnittene Zucchini in einer leicht geölten, erhitzten Pfanne anbraten und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Im Anschluss schwenken Sie die beiden gewürfelten Charlotten unter und rühren das Tomatenmark ein. Unter leichtem Rühren mit einem Holzlöffel gießen Sie die 300 ml flüssige Sahne dazu und lassen diese bei leichter Hitze sämig einkochen. Zum Schluss geben Sie den fein geschnittenen Koriander in das Ragout.

5. Anrichten

[Link zum Rezept: Osterlamm mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (1/2019)

VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn

+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Osterlamm mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout

Nach eigener Vorliebe alle Komponenten des Osterlammes mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout optisch ansprechend auf den Tellern anrichten.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Osterlamm mit VERPOORTEN-Gratin und tomatisiertem Zucchini-Ragout](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (1/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de