

# Lammrücken mit Paprika-Mandelkruste

## Zutaten für 4 Personen

2 große Möhren  
2 mittelgroße Zwiebeln  
750 g Kartoffeln  
1 große rote Paprikaschote  
1 Bund glatte Petersilie  
75 g gemahlene Mandeln  
75 g Paniermehl  
1 Bio Zitrone  
1 gehäufter TL getr. Thymian  
100g weiche + 2-3 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
1,5 kg Lammrücken  
400-500 ml Lammfond  
2 EL Öl  
600 g TK-Prinzessbohnen  
67 g Schinkenwürfel  
2 EL kalte Knoblauchbutter



- 1. Möhren schälen, waschen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, eine davon grob würfeln. Kartoffeln schälen und waschen.**
- 2. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Petersilie waschen, fein hacken und einen TL beiseite stellen. Gehackte Petersilie mit Paprika, Mandeln, Paniermehl, Zitronenschale, Thymian und 100g Butter verkneten. Alles gut mit Salz und Pfeffer würzen.**
- 3. Fleisch waschen, von Fett und Sehnen befreien, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und auf die Fettpfanne setzen. Paprika-Mandel-Butter auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken. Möhren und Zwiebelwürfel darum verteilen. In heißen Ofen (E-Herd 200 Grad/ Umluft 175 Grad/Gas Stufe 3) 45-50 Minuten braten. Nach ca. 20 Minuten Fond angießen.**
- 4. Inzwischen Kartoffeln in Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öfter wenden.**
- 5. Bohnen in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 5-7 Minuten dünsten. Übrige Zwiebeln fein würfeln und in 2-3 EL Butter andünsten. Schinken zufügen und mitbraten. Bohnen abgießen und in der Schinkenbutter schwenken. Mit Pfeffer würzen.**
- 6. Inzwischen Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie zudecken und warm stellen. Bratfond durchsieben und aufkochen. Knoblauchbutter in kleinen Stückchen darunter schlagen, bis die Soße eine leichte Bindung bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**
- 7. Fleisch erst vom Knochen lösen und dann aufschneiden. Mit den Bohnen, Kartoffeln und der Soße anrichten und servieren.**