

Vorbereitungszeit: 20 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 40 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Lammrücken oder 8 große Koteletts	g	1000	
Lamm- oder Kalbsfond	ml	150	
Rotwein	ml	150	
Sahne	ml	400	
Cognag	EL	2	
Knoblauchzehen geschält	St.	2	
Kräuter der Provence	TL	1	
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer			

VORBEREITEN:

1. Backofen vorheizen.
2. Rücken bzw. Koteletts mit gestiftelten Knoblauchzehen spicken.
3. Bräter mit Olivenöl ausfetten.
4. 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in einer Tasse verrühren.

ZUBEREITUNG:

1. Lamm in Bräter legen, mit gewürztem Öl anpinseln und leicht mit Kräuter der Provinz bestreuen.
2. 20-25 Minuten im Ofen braten. Herausnehmen und warm stellen. Ohne Knochen Zeit halbieren.
3. Bratfond mit Lammfond und Wein ablösen. Kräftig einkochen. Sahne zugeben und solange koche bis die Sauce sämig ist. Cognag begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * In Scheiben geschnittene Champignons in Olivenöl gedünstet und mit Knoblauch-Petersilie gewürzt.
- * oder geröstete Bobby-Bohnen
- * Sellerie-Kartoffelpüree.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250		20-25