

# **Lammrack mit verschiedenen Gemüsen und Schlosskartoffeln**

## **Zubereitung Lammrack**

1. Ofen auf 80 Grad vorwärmen, Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und Lammrack auf allen 4 Seiten anbraten
2. Salzen und pfeffern, ein wenig vom Brat-Öl einseitig darübergiessen
3. Bei 80 Grad anderthalb bis zwei Stunden auf Rost Mitte des Backofens garen

## **Zubereitung Schlosskartoffeln und Gemüse**

1. Die Kartoffeln in eher kleine, gleichmässige Schnitze schneiden
2. 2 bis 3 Minuten blanchieren, abtropfen und im Pflanzenfett garbraten, eventuell etwas Kümmel begeben
3. Rübli, Broccoli, Fenchel im Salzwasser kochen und würzen, das Gemüse soll knackoîg bleiben
4. Mit Butter verfeinern