

# Mediterraner Lammrücken

## Zutaten:

1,5 kg Lammrücken  
2 unbehandelte Zitronen  
3 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
Thymian  
Öl  
1,5 kg Kartoffeln  
15 kleine Schalotten  
Salz, Pfeffer  
250 ml Fleischbrühe  
8 Tomaten

## Zubereitung

Den Lammrücken abbrausen und trocken tupfen.

Eine Zitrone auspressen, die andere waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen, und in der Knoblauchpresse durchpressen. Rosmarin von den Stielen zupfen. Zitronensaft mit 5 EL Öl, Knoblauch, Thymian und Rosmarin verrühren. Fleisch damit bestreichen und in einem Plastikbeutel verschlossen über Nacht marinieren.

Die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Die Schalotten abziehen, halbieren. Das Lamm abtupfen, salzen, pfeffern und in 2 EL Öl im Bräter anbraten und dann wieder herausnehmen.

2 EL Öl mit den Kartoffeln sowie den Schalotten in einen Bräter geben, salzen und pfeffern. Alles im Ofen bei 200 Grad, 20 Minuten schmoren.

Die Temperatur auf 150 Grad zurückdrehen. Die Zitronenscheiben und das Lamm zum Gemüse geben und zusammen weitere 50 Minuten schmoren. Ab und zu mit Brühe begießen. Die Tomaten waschen, abtrocknen und oben kreuzweise einschneiden. Diese dann 10 Minuten vor Ablauf der Garzeit im Bräter mitschmoren.

Dann das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben teilen, mit Kartoffeln und Tomaten auf Tellern anrichten und mit Rosmarin garnieren.