

Senf-Lammrack mit gebackenen Tomaten-Kartoffeln



Zutaten: 2 Personen

Kartoffeln:

- 400 g Kartoffeln
- Olivenöl, für die Form, Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 200 g Cherrytomaten
- 2 St. Rosmarinzwige
- 6 St. Thymianzwige
- 8 St. Salbeiblätter, klein
- 2 St. Knoblauchzehen
- 6 El Olivenöl

Fleisch:

- 2 St. Rosmarinzwige
- 4 St. Thymianzwige
- 2 El Senf, körnig
- 2 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 St. Lammrack, je ca. 180 g schwer

Zubereitung:

Die Vorbereitungen:

- 1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2 Gratinformen bereitstellen, die im Ofen nebeneinander Platz haben
- 2 Kartoffeln waschen und auf einem sauberen Küchentuch trocknen. Dann der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in die erste mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen
- 3 Die Cherrytomaten waschen, entstielen und ganz zwischen den Kartoffeln verteilen
- 4 Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Mit den Salbeiblättchen über die Kartoffeln geben
- 5 Den Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Schüsselchen mit dem Olivenöl mischen (E). Über die Kartoffeln und Tomaten verteilen

Die Zubereitung:

- 6 Die Tomatenkartoffeln im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 20 Minuten backen.
- 7 Inzwischen für das Fleisch Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. In ein Schüsselchen geben und mit Senf, Olivenöl, etwas Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Die Lammracks damit rundum bestreichen. In die zweite Gratinform legen.
- 8 Nach 20 Minuten Backzeit der Kartoffeln die Lammracks daneben einschieben und 17 (medium) bis 20 Minuten (noch gerade rosa) backen.
- 9 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt 5–8 Minuten stehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann. Dann in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem entstandenen Bratensaft beträufeln. Etwas Tomatenkartoffeln daneben anrichten, den Rest separat dazu servieren.