

Lamm-Nüßchen mit Weinlauch und Kartoffelgratin

| | |
|------------------------|----|
| Personenzahl | 4 |
| Zeit in Minuten | 60 |

Zutaten

| | |
|--|--------|
| Steaks à 125 g aus der Lamm-Nuß (Schlögel) | 4 |
| vorwiegend festkochende Kartoffeln | 1 kg |
| Milch | 1/2 l |
| Salz | |
| geriebene Muskatnuß | |
| kleine Lauchstangen | 1 kg |
| Knoblauchzehen | 2 |
| Butterschmalz | 30 g |
| Pfefferkörner | 3 - 4 |
| Lorbeerblatt | 1 |
| trockenen Weißwein | 1/4 kg |

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern. Kartoffelscheiben salzen und in die Form schichten, fest zusammendrücken. Soviel Milch darübergießen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind, und im heißen Ofen 50 Minuten goldgelb backen.

In der Zwischenzeit Wurzel- und Blattenden von den Lauchstangen abschneiden und gründlich waschen. Stangen schräg in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen. Butterschmalz in einer Pfanne sehr heiß werden lassen, Lamm-Nüßchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann Lauch und Knoblauch zugeben, salzen. Gewürze zugeben und Wein angießen. Das Fleisch herausnehmen, den Lauch zugedeckt 5 Minuten dünsten lassen. Dann Knoblauch, Pfefferkörner und Lorbeerblatt herausangeln und die Fleischscheiben im Sud nochmals heiß werden lassen. Die Lammsteaks im Lauch und mit dem Gratin servieren.