

## Lammrücken mit roter Pfefferkruste

*Zutaten:* Lammrückenlachse  
Thymianzweige  
Rosmarinzweige  
Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Pfefferkruste

*Zubereitung:* Lammrücken von beiden Seiten mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch 2 Min. anbraten.  
Backrohr auf 150 Grad vorheizen, Pfefferkruste auf den Lammrücken legen und für 10 – 15 Min in das vorgeheizte Backrohr schieben. Mit dunklem Lammfond anrichten.

### Pfefferkruste

*Zutaten:* 80 g Butter  
50 g Semmelbrösel  
1 Tl rote Pfefferkörner  
1 Eidotter  
Salz und Pfeffer

*Zubereitung:* Butter schaumig aufschlagen, alle Zutaten dazugeben und verrühren. In Klarsichtfolie einrollen und kaltstellen.

### Apfel- Rösti

*Zutaten:* 250 g Kartoffeln  
2 Äpfel ( Boskop od. Breburn)  
2 Esslöffel Speisestärke  
50 g Butterschmalz  
Salz, Pfeffer

*Zubereitung:* Äpfel und Kartoffeln grob raspeln, mit Speisestärke, Salz und Pfeffer mischen. In einer beschichteten Pfanne 4 Rösti braten.