

# Rosa gebratenes Lammkarree mit Gnocchi und sommerlichem Gemüse

---

## 1/2 Lamm

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen    Saison: Sommer Herbst    Für: 4 Personen

---

### Zutaten

.....	
1	Lammkarreerücken
.....	
	Rosmarin, Thymian
.....	
	Knoblauch
.....	
	Salz
.....	

**Verfasst von:** Karl Schnöll

### Zubereitung

1. Das Lammkarree im Ganzen mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch scharf anbraten.
2. Danach 10 Minuten im Rohr bei 180 Grad ziehen lassen.
3. Anschließend noch weitere 10-15 Minuten bei 80 Grad im Rohr rasten lassen.
4. Die Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Butter und gehacktem Rosmarin schwenken. Die blanchierten Fisolen und die Cocktailtomaten beimengen und kurz mit braten.
5. Das Fleisch tranchieren und mit den Gnocchi und dem sommerlichem Gemüse anrichten.

### Info

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept zum Genusstagebuch #38

# Rosa gebratenes Lammkarree mit Gnocchi und sommerlichem Gemüse

## 2/2 Gnocchi

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen    Saison: Sommer Herbst    Für: 4 Personen

### Zutaten

220 G	mehlige Erdäpfel (am Besten Agria)
100 G	griffiges Mehl
30 G	Grieß
20 G	Butter
1	Ei
	Salz
	Pfeffer und Muskatnuss
	Butter zum Schwenken
	gehackter Rosmarin

**Verfasst von:** Karl Schnöll

### Zubereitung

1. Die Erdäpfel, am Besten die Sorte Agria, schon am Vortag in der Schale kochen und über Nacht ausdämpfen lassen.  

Gekochte Erdäpfel vom Vortag machen den Teig locker.
2. Die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit Mehl, Grieß, Ei, Butter und Gewürzen zu einem Erdäpfelteig verarbeiten.
3. Den Teig kurz raten lassen und anschließend mittelgroße Teigstränge formen und mit einer Teigkarte die gewünschten Gnocchi abstechen.
4. Damit die Gnocchi ihr typisches Muster erhalten über einen Gabelrücken oder ein Gnocchibrett drücken.
5. Die Gnocchi in reichlich gesalzenen Wasser kochen bzw. ziehen lassen.