



## *Zutaten:*

(2 Personen | Dauer: 45 Minuten)

2 Lammlachse

4 große Kartoffeln

5 Karotten

2 Knoblauch Zehen

2 Thymianzweige

150 ml Lammfond

1 El Honig

1 El Butter

100 ml Rotwein

## *So wirds gemacht:*

Ihr beginnt am besten mit den **Kartoffel-Chips**. Heizt schon mal den Ofen auf 180° C Umluft vor und wascht die Kartoffeln (ich mag sie am liebsten ungeschält). Jetzt könnt ihr sie in dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech (mit Backpapier) nebeneinander auslegen. Klein geschnittenen Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer drüber. Und noch einen Zweig Thymian dazu. Dann geht's auch schon ab ins Rohr. Für etwa 15 - 20 Minuten.

**Jetzt zum Lamm:** Bratet das Filet in einer ganz heißen Pfanne an. Nur ganz kurz, damit sich die Oberfläche schließt und kein Bratensaft austreten kann. Das Fleisch kommt nun auch in den Ofen. Dazu bereitet ihr ein Stück Alufolie vor: Beträufelt Sie mit Olivenöl und legt die Lammlachse darauf. Eine Knoblauchzehe und ein Zweig Thymian gesellen sich dazu. Verschließt das Päckchen und legt es auf einem Gitter unter die Kartoffeln in den Ofen.

**Die Honig-Karotten:** Bringt Wasser in einem Topf zum kochen, in dem die Karotten im Ganzen Platz haben. Schält eure Karotten ab und halbiert sie der Länge nach. Die Karotten werden im Wasser nur kurz blanchiert - etwa drei Minuten.

Während dessen könnt ihr die Bratenpfanne vom Fleisch noch mal heiß machen und ein großes Stück Butter darin schmelzen lassen. Mit Wein und Lammfond abschießen und köcheln lassen. So entsteht eine köstliche **Soße zum Fleisch**. Mit Salz und Pfeffer wird zum Schluss abgeschmeckt.

**Zurück zu den Karotten:** Heizt eine weitere Pfanne auf und schmelzt den Butter darin. Die Karotten dazu und den Honig darüber geben. Noch mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Fertig. Das braucht nicht lange. Maximal eine Minute. Die Karotten sind ja eigentlich schon durch und müssen nur noch verfeinert werden.

In der Zwischenzeit dürften eure Kartoffeln und das Fleisch auch fertig sein. Ihr könnt nun alles gemeinsam anrichten. **Viel Spaß beim Nachkochen!**