

## Appenzeller Lamm mit Basilikum

**Gesamtzeit: 60 min Aktivzeit: 45 min Mittel**

### Zutaten 4 Personen

4 Stücke vom Appenzeller Lammgigot ohne Bein, je ca. 180 g  
 1 grosser Blumenkohl  
 800 g festkochende Kartoffeln  
 2 EL HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl  
 1 EL Currypulver  
 1 TL Paprikapulver  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 1 Bund Basilikum  
 1 dl Weisswein  
 200 g Butter  
 2 Knoblauchzehen  
 3 Eigelbe  
 1 EL Zitronensaft  
 Cayennepfeffer

### Nährwert Portion

869 kcal  
 56 g Fett  
 39 g Kohlenhydrate  
 48 g Eiweiss

### Zubereitung

- 1 Blumenkohl in Röschen teilen, Kartoffeln ungeschält in Schnitze schneiden. Mit der Hälfte des Öls, Curry und Paprika in Gratinform mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.
- 2 Basilikumblätter zupfen, feine Streifen schneiden, beiseite stellen. Die Stiele grob hacken, mit Weisswein zur Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb in eine Metallschüssel giessen.
- 3 Fleisch mit Salz würzen. Bratpfanne mit restlichem Öl erhitzen. 2–3 Minuten bei starker Hitze, anschliessend bei mittlerer Hitze weitere 6–8 Minuten rundherum braten. Knoblauchzehen zerdrücken, die letzten 2 Minuten mitbraten. Pfanne vom Herd ziehen, Fleisch mit Alufolie bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 In kleiner Pfanne Butter schmelzen lassen. Eigelbe zur Weinreduktion geben, verrühren und in Schüssel über heissem Wasserbad cremig aufschlagen. Die flüssige Butter tropfenweise nach und nach unter die Masse rühren, bis diese bindet. Mit Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt das Basilikum unterrühren.
- 5 Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

