

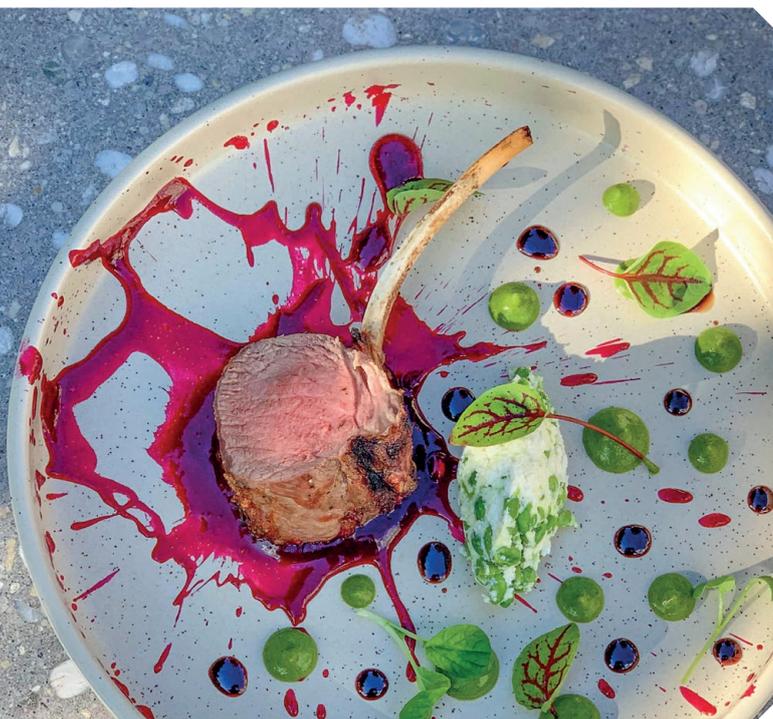
1605

GIUSTI
MODENA

LAMM MIT ROTE-BETE- UND ZUCCHINI-CREME, SPINAT, RICOTTA & GIUSTI BALSAMICO-ESSIG 3 GOLDMEDAILLEN

ZUTATEN:

- Lammkotelett
- Rosmarin
- Thymian
- Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Olivenöl extra vergine
- Knoblauch
- 400 g Rote Bete
- 3 Zucchini
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Giusti Balsamico-Essig aus Modena



ZUBEREITUNG:

☞ Das Fleisch von überschüssigem Fett befreien, zwischen den Rippen Einschnitte machen und den Knochen so weit wie möglich freilegen. Die Rippen in eine Schüssel legen und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen. Öl hinzufügen und das Fleisch gut massieren. Knoblauchzebe hinzufügen und mit Folie abdecken. Das Fleisch 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

☞ Eine Auflaufform einfetten, die Rippen in die Mitte legen und den Knochen mit Alufolie umwickeln. Bei 200°C 50 Minuten backen.

☞ Die Rote Bete und 1 Kartoffel in kochendem Wasser garen. Rote Bete und Kartoffel mit etwas Kochwasser pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

☞ Die Zucchini und 1 Kartoffel in kochendem Wasser garen. Zucchini und Kartoffel mit etwas Kochwasser pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

☞ Das Lamm mit der Rote-Bete-Creme, der Zucchini-Creme, einem Klecks Ricotta-Käse und Giusti Balsamico-Essig aus Modena servieren.

