

# OBERGURGLER BERGLAMM MIT FEINEN BOHNEN & KARTOFFELGRATIN

(für ca. 4 Personen)

## Zutaten

### **Berglamm:**

1 kg Lammrücken, sauber zugeputzt  
Kräuteröl  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

### **Kartoffelgratin:**

½ kg Kartoffel, speckig, roh, geschält  
¼ l Sahne  
50 g Hartkäse (gerne auch würzig)  
Salz, Knoblauch (gepresst)  
Muskatnuß (gerieben)  
Butter zum Ausstreichen

### **feine Bohnen:**

ca. 500 g Bohnen

## Zubereitung Berglamm

Den Lammrücken sauber zuputzen und mit dem Kräuteröl und Knoblauch ca. 24 Stunden marinieren lassen.  
Das Fleisch portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen, dann in der Pfanne scharf anbraten.  
Anschließend das Fleisch bei 85° C in den Ofen schieben und je nach Größe die Rücken fertig braten, bis diese schön rosa sind.

Zum Anrichten, das Lamm und die geschnittenen Bohnen (frische Bohne zuerst im Wasser kochen, TK- Bohnen nur auftauen) in Knoblauchbutter anglacieren und anrichten.

## Zubereitung Kartoffelgratin

Kartoffel in ca. 2 mm starke, gleichmäßige Scheiben schneiden (oder hobeln). Sahne mit den Gewürzen (Salz, Knoblauch, Muskatnuß) aufkochen, die Kartoffelscheiben beifügen und unter ständigem Rühren kochen, bis eine sähmige Masse entsteht. (Die Kartoffel sollten noch kernig sein)  
Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Kartoffelmasse einfüllen, mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr (180° C) ca. 35 min. backen.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

