

LAMMKARREE & BÄRLAUCHKRUSTE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

800 g Lammkarree
1 Bund Bärlauch
100 g Pinienkerne
2 Scheiben Toastbrot
80 g weiche Butter
600 g Kleine Kartoffeln
3 Zweige Rosmarin

400 g bunt gemischte Karotten
Limonen-Olivenöl
2 EL Honig

1 Schalotte
50 ml Aceto Balsamico Bianco
150 ml Weißwein
2 EL kalte Butter

Sonstige Zutaten:

Sonnenblumenöl
Olivenöl Extra Vergine
Meersalz
schwarzer Pfeffer, gemahlen



- Zutaten vorbereiten und zurecht legen
- Lammkarree ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank und der Verpackung nehmen



- Fleisch waschen und trockentupfen, ggf. von Silberhaut und Sehnen befreien
- Bärlauch waschen, trocknen und mit Pinienkernen und Toastbrot in einem Mixer zerkleinern, danach mit 80g weicher Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lammkarree salzen & pfeffern und mit Sonnenblumenöl in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten.
- Das Fleisch herausnehmen und die Bärlauchmasse darauf streichen und gut andrücken.



- Das Lammkarree in eine ofenfeste Form geben.
- Ofen auf 120 °C vorheizen.
- Karotten putzen & schälen, in feine Rauten schneiden und zum Fleisch in die Form geben, Honig und Limonen-Olivenöl darüber und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für ca. 15-20 Min. im Backofen garen.



- In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und ca. 20 Min. in Salzwasser kochen. Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln gut ausdämpfen lassen und in Olivenöl mit dem Rosmarin rundum goldbraun anbraten.
- Das Fleisch nach dem Herausnehmen kurz ruhen lassen und die Grillfunktion im Backofen einschalten.
- Sobald der Ofen heiß ist, das Karree (ohne Karotten) unter den Grill geben, bis die Kruste eine schöne Farbe angenommen hat.



- Für die Sauce, eine Schalotte fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten. Mit Aceto Balsamico und Weißwein ablöschen und bei schwacher Hitze die Sauce leicht reduzieren.
- Vor dem Servieren kalte Butter hinzugeben und mit dem Pürierstab cremig aufschlagen.
- Lammkarrees in Koteletts schneiden, mit Kartoffeln, Karotten und Sauce servieren.