

Lamm-Karree mit Knoblauch, Lavendel und Aprikosen

Für 2 Personen

3 Lammkarrees	3 Kartoffeln, mehlig	200 g Erbsen
250 g Aprikosen	2 Zehen Knoblauch	2 TL Butter
1 EL Lavendelsamen	10 g Lavendelblumen	100 ml Rinderfond
100 ml Roséwein, trocken	2 EL Olivenöl	1 TL Pfefferkörner, schwarz
Meersalz	Salz	

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Pfefferkörner zusammen mit einem halben Esslöffel Lavendelsamen in einen Mörser geben und zerkleinern. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Das Ganze zusammen mit zwei Esslöffeln Meersalz und dem Olivenöl im Mörser vermengen. Nun die Lammkarrees mit der Gewürzpaste einreiben und zehn Minuten ziehen lassen. Danach die Lammkarrees in eine Pfanne legen, in den Backofen geben und 20 Minuten rösten lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und zusammen mit den Erbsen in das kochende Salzwasser geben und für 20 Minuten kochen. Anschließend zuerst die Kartoffeln aus dem Salzwasser schöpfen, ausdampfen lassen und fein stampfen. Die Erbsen abgießen, ebenfalls durchstampfen und mit der Kartoffelmasse vermengen. Die Butter hinzugeben und aus der Masse vier Klöße drehen. Eine Herdplatte auf mittlere Hitze einschalten. Die Pfanne mit dem Lammkarree aus dem Ofen holen und die Pfanne auf die Herdplatte stellen. Das Bratfett, mit Roséwein und Rinderfond ablöschen, gut umrühren und den Sud fünf Minuten einköcheln lassen. Die Aprikosen halbieren, entkernen und in die Pfanne geben. Die restlichen Lavendelsamen sowie fünf Gramm Lavendelblumen dazugeben und alles zweieinhalb Minuten aufkochen. Die Lammkarrees aus der Pfanne nehmen und mit einer Prise Meersalz bestreuen. Die Klöße auf Teller geben und mit den restlichen Lavendelblüten garnieren. Die Lammkarrees anlegen und mit der Aprikosensoße begießen.

Maggy Crüts am 18. November 2009