

Lamm-Karree in Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Lammkarree	5 mehlig Kartoffeln	2 Schalotten
50 g Semmelbrösel	50 g Parmesan	1 Ei
1 EL Senf, scharf	0,5 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Muskatnuss	100 g Butter
75 ml Sahne	75 ml Milch	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Anschließend in Salzwasser gar kochen. 30 Gramm der Butter in den Backofen geben und weich werden lassen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Schwarte vorsichtig entfernen und die Rippchen abschaben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Petersilie, Rosmarin und Thymian zupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Hälfte der Semmelbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, die weiche Butter und das Ei miteinander vermengen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Anschließend salzen und zum Garen in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpressen geben. Die Milch und Schlagsahne zusammen 50 Gramm Butter aufkochen. Die Muskatnuss reiben und zu der Milch geben. Mit Salz abschmecken. Das Ganze nach und nach unter das Püree geben und gut vermengen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Senf bestreichen. Die Kräutermasse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und nochmals für einige Minuten in den Backofen geben. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die übrigen Semmelbrösel darin unter Rühren und goldbraun rösten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Das Kartoffel-Püree hinzugeben und mit der Semmelbrösel-Butter übergießen.

Anna Prizkau am 26. Mai 2010