

# Lamm-Karree mit Lavendel, Aprikosen und Erbsen-Püree

## Für 2 Personen

400 g Lammkarree	3 kl. mehligk. Kartoffeln	250 g Aprikosen
2 Knoblauchzehen	200 g grüne Erbsen	1 EL Lavendelsamen
100 ml Lammfond	1 Muskatnuss	100 ml Roséwein, trocken
2 EL Olivenöl	3 EL weiche Butter	1 TL schwarze Pfefferkörner
Meersalz	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Die Lammkarrees waschen und trocken tupfen. Die schwarzen Pfefferkörner mit einem halben Esslöffel Lavendelsamen in einem Mörser zerstoßen. Die gehackte Knoblauch hinzufügen und mit Salz und zwei Löffel Olivenöl vermengen. Anschließend die Lammkarrees damit einreiben und marinieren lassen. Die Lammkarrees in eine Pfanne legen, den Backofen auf 175 Grad zurück drehen und die marinierten Lammkarrees darin 20 Minuten garen lassen. Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Die Kartoffeln und die Erbsen in zwei separate Töpfe mit Salzwasser gar kochen, abgießen und ausdämpfen. Anschließend vermengen, fein stampfen und pürieren. Die Butter und etwas frisch geriebener Muskatnuss hinzufügen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alu-Folie warm halten. Den Rosé und die Lammfond in dem Bratensatz etwas aufkochen lassen. Die Aprikosen und die restlichen Lavendelsamen in die Pfanne geben und drei Minuten einkochen lassen. Das Lammkarrees mit Lavendel, Aprikosen und dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Maggy Crüts am 16. Mai 2011