

Lamm-Karree mit Kartoffel-Fenchel-Stampf, Lakritz-Soße

Für 2 Personen

4 Lammkarree	1 kg Kartoffeln, fest	1 Knolle Fenchel
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
1 EL Fenchelsamen	2 EL Anisschnaps	4 EL Olivenöl
250 ml Gemüsefond	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und im Salzwasser garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Lammkarree waschen, trockentupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit etwas Olivenöl, etwas Thymian sowie Salz und Pfeffer einreiben, in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 25 Minuten garen lassen. Den Fenchel waschen, schälen und von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien. Anschließend die Knolle vierteln und in feine Streifen schneiden Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die feinen Fenchelstreifen darin goldbraun anbraten und alles mit dem Anisschnaps ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren lassen und die Fenchelstreifen aus der Pfanne nehmen. Anschließend die Anisschnaps-Reduktion mit Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen. In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, feinhacken und darin andünsten. Die Kartoffeln abgießen, grob stampfen und Olivenöl hinzufügen, bis das Püree eine sämige Konsistenz hat. Die gebratenen Fenchelstreifen, die Schalotten, den Knoblauch und die Fenchelsamen unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammkarree mit dem Kartoffel-Fenchel-Stampf auf einem Teller anrichten, mit etwas Lakritzsauce und frischen Thymian garnieren und servieren.

Swante Eberhardt am 19. September 2011