

Lamm-Carée mit Pesto-Kruste und Kartoffel-Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 Lammkarrees, 3 Rippen	250 g Kartoffeln	350 g Knollensellerie
50 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund frischer Thymian
1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne	1 Muskatnuss
1 EL g Butterschmalz	150 g kalte Butter	1 EL Senf
3 Scheiben Weißbrot	50 ml Milch	50 ml Schlagsahne
200 ml Lammfond	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot zerbröseln und mit dem Senf, dem Basilikum, den Pinienkernen, dem Knoblauch, geriebenem Parmesan und der kalten Butter zu einer Pestomasse vermengen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten. Die Pestomasse in Scheiben schneiden und die Lammkarrees mit jeweils einer Scheibe belegen. Anschließend das Fleisch für etwa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und weitere acht Minuten außerhalb des Backofens ziehen lassen. Den Bratensatz mit dem Lammfond aufgießen, mit etwas Thymian abschmecken und einköcheln lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und waschen, grob würfeln und in dem Salzwasser gar kochen. Anschließend die Milch und die Sahne in einem Topf erhitzen und die garen Kartoffeln sowie den garen Sellerie durch eine Kartoffelpresse in die Sahne-Milch Mischung geben. Das Kartoffel-Sellerie-Püree gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Das Lammkarree mit Pestokruste und Kartoffel-Sellerie-Püree auf einem Teller anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Boris Schleicher am 26. Oktober 2011