

Lamm-Karree mit Quitten-Gelee, Kartoffel-Bohnen-Gemüse

Für 2 Personen

2 Lammkarrees, à 300 g	4 festk. Kartoffeln	250 g Schneidebohnen
6 EL grüne Bohnenkerne	1 roter Paprika	2 Knoblauchzehen
1 Schalotte	2 EL Quittengelee	250 g Butter
Zucker	100 g Sahne	1 Bund Bohnenkraut
1 Rosmarinzweig	50 ml Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
Tabasco	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Lammkarrees waschen und trocken tupfen. Anschließend die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser gar kochen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Anschließend den Knoblauch abziehen, zerdrücken, in den Topf geben. Den Rosmarin zupfen, klein hacken und ebenfalls dazugeben. Ebenfalls etwas Quittengelee und etwas Pfeffer unterrühren. Das Ganze mit Salz abschmecken. Die Lammkarrees von jeder Seite etwa drei bis vier Minuten in der Pfanne braten, dann salzen und pfeffern und mit dem restlichen Quittengelee überziehen. Anschließend etwa 15 Minuten im Backofen weitergaren. Den Paprika schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend den Paprika und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anschwitzen. Anschließend den Paprika zerhacken, mit dem restlichen Öl fein mixen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tabasco abschmecken. Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und abgedeckt ruhen lassen. Die Schneidebohnen putzen, in Rauten schneiden und zusammen mit den Bohnenkernen in Salzwasser blanchieren. Die Schalotte abziehen und in Würfel hacken, danach in etwas Butter anschwitzen und mit der Sahne verkochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Balsamicoessig abschmecken. Die Bohnenkerne auspellen und zusammen mit den Schneidebohnen und den Kartoffelwürfeln dazugeben. Anschließend das Bohnenkraut hacken und unterheben. Etwa fünf Minuten vor dem Servieren die Lammkarrees für drei Minuten unter den Backofengrill stellen. Das Lammkarree mit dem Quittengelee, dem Kartoffel-Bohnen-Gemüse und der Paprikasoße auf Tellern anrichten und servieren.

Gerhard Beck am 18. Januar 2012