

Lamm-Karree mit Fenchel, Orangen und Thymian-Kartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|------------------------|----------------------|------------------------------|
| 1 Lammkarree, à 250 g | 5 Bamberger Hörnchen | 1 Fenchelknolle, mit Grün |
| 1 Knoblauchzehe | 3 Schalotten | 1 rote Chilischote |
| 2 unbehandelte Orangen | 1 Ingwerknolle | 1 Zimtstange |
| 1 Vanilleschote | 4 Thymianzweige | 2 Rosmarinzweige |
| 6 Wacholderbeeren | 4 Pimentkörner | 1 TL Korianderkörner |
| 1 TL Aniskörner | 1 TL Kreuzkümmel | 2 TL schwarze Pfefferkörner |
| 3 Kardamomsamen | 2 TL Tomatenmark | 1 EL brauner Rohrzucker |
| 500 ml Lammfond | 250 ml Rotwein | 40 ml Portwein |
| 40 ml Anisschnaps | 50 g Butter | Butterschmalz, Salz, Pfeffer |

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, Korianderkörner, Kardamom, Pfefferkörner und den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und anschließend im Mörser zerstoßen. Die Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln anbraten. Den Thymian zupfen und in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fenchelgrün fein hacken. Den Fenchel in Scheiben schneiden. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Lamm von allen Seiten anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen geben. Das Tomatenmark und den braunen Zucker in die Pfanne mit dem Bratensud geben und anrösten. Anschließend mit Rot- und Portwein ablöschen und reduzieren. Mit dem Lammfond aufgießen. Den Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kerne der Chilischote auskratzen und klein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Die Schale einer Orange reiben. Ingwer, Chilischote, Knoblauch, Rosmarin, Schalotten, die Zimtstange, Orangenscheibe, Aniskörner, Anisschnaps und die Vanilleschote zu der Soße geben und köcheln lassen. Anschließend passieren und mit Butter andicken. Die Orange filetieren, mit dem Fenchel zu der Soße geben und gar kochen. Das Karree aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Das Fleisch mit den Kartoffeln und dem Fenchel und den Orangen auf Tellern anrichten. Mit der Soße übergießen und servieren.

Manfred Hiekel am 10. September 2012