

Lamm-Karree, Kräuter-Kruste, Ofen-Kartoffeln, Bohnen

Für zwei Personen

1 Lammkarree, à 400 g	100 g Schinkenspeck	100 g gewürfelten Speck
40 g Weißbrot	250 g Kartoffeln	400 g grüne Bohnen
100 g Cherrytomaten	1 Zitrone	2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
100 ml Lammfond	50 ml Gemüfefond	75 ml Rotwein, trocken
30 ml Olivenöl	45 g weiche Butter	Paprikagewürz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot zerbröseln und in eine Schüssel geben. Zwei der Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und zum Weißbrot geben. Die Petersilie sowie den Thymian waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Von der Butter 30 Gramm zusammen mit den gehackten Kräutern und dem Zitronenabrieb zum Weißbrot geben. Vom Thymian eine kleine Menge für die Soße zur Seite legen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. Die Rippenstücke mit etwas Olivenöl bestreichen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Das Fleisch anschließend herausnehmen, mit der Kräuterpaste bestreichen und für zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zwiebel sowie eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit 25 Millilitern Olivenöl erhitzen. Den Schinkenspeck hineingeben und knusprig braten. Die Zwiebel- und Knoblauchscheiben zufügen und kurz mitbraten. Die Speck-Zwiebel-Mischung zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Von der Butter 15 Gramm in Flöckchen auf den Kartoffeln verteilen. Die Form mit Alufolie bedecken und für 20 Minuten ebenfalls in den, auf 180 Grad heruntergeschalteten, Backofen geben. Den Bratensatz vom Fleisch erhitzen, mit dem Lammfond und dem Rotwein ablöschen, den restlichen Thymian zugeben. Die übrige Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und einen kleinen Teil davon ebenfalls in die Soße geben. Alles für circa zehn Minuten einkochen lassen. Den gewürfelten Speck in eine weitere Pfanne geben und anbraten. Die übrige Zwiebel abziehen, fein hacken und zusammen mit dem restlichen gehackten Knoblauch ebenfalls in die Pfanne geben. Mit dem Gemüfefond ablöschen, die Bohnen ebenfalls in die Pfanne geben. Alles kurz köcheln lassen. Die Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch und die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Beides mit zusammen mit den Bohnen auf einem Teller anrichten. Die Soße darüber geben und servieren.

Marcel Kiefer am 04. Oktober 2012