

# Lamm-Karree mit Pesto-Kruste, Gemüse und Ofen-Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Lammkarees, à 200 g	200 g Drillinge	1 Aubergine
1 kleine Zucchini	1 gelbe Paprika	2 Knoblauchzehen
50 g Semmelbrösel	10 g Pinienkerne	1 Zweig Thymian
3 Zweige Rosmarin	5 Zweige Basilikum	1 Zweig glatte Petersilie
50 g Parmesan	1 TL mittelscharfer Senf	125 ml Lammfond
Speisestärke	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln säubern, halbieren und auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit zwei Zweigen Rosmarin belegen. Anschließend für 25 Minuten in den Backofen geben. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Knoblauchzehe fein hacken. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Weißbrotscheibe entrinden und fein reiben. Den Parmesan reiben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Semmelbrösel, den Senf, das Basilikum, die Pinienkerne, den Parmesan, den Knoblauch und 30 Gramm kalte Butter zu einem Pesto verarbeiten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu einer Rolle formen und kalt stellen. Anschließend die Pestomasse in Scheiben schneiden und auf die vorgebratenen Fleischstücke geben. Zum Garen in den Backofen geben. Den Lammfond zu dem Bratensud geben und einköcheln lassen. Den Thymian zupfen und in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Speisestärke binden. Die verbliebene Knoblauchzehe sehr fein hacken. Die Auberginen und die Zucchini in feine Scheiben schneiden, die Paprika, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine, Zucchini und Paprika anbraten. Den Knoblauch, Thymian- und Rosmarinzweig kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren, Thymian- und Rosmarinzweig wieder entfernen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Lammkarrees mit dem mediterranem Gemüse, den Ofenkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten, etwas Petersilie darüber streuen und servieren.

Brigitte Kreuzer am 10. Januar 2013