

# Lamm-Karree mit Blattspinat und Kartoffel-Ecken

## Für zwei Personen

2 Lammkarrees	500 g Kartoffeln, fest	500 g junger Blattspinat
4 Schalotten	4 Knoblauchzehen	5 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 TL Maisstärke	1 TL Rübenkraut
100 ml Sahne	100 ml trockener Rotwein	400 ml Lammfond
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Spalten schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Olivenöl beträufeln. Anschließend in einer Auflaufform in den Ofen geben. Etwas später mit ein paar Zweigen Rosmarin belegen. Den Knoblauch abziehen und andrücken. Die Lammkarrees waschen, trocken tupfen, salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Knoblauch anbraten. Wenn alle Seiten schön braun sind, das Lamm bei 120 Grad in den Backofen stellen. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Blattspinat waschen, trocken schleudern und mit der Schalotte in Olivenöl andünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Sahne abschmecken. Für die Sauce die restlichen Schalotten abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Lammfond ablöschen und einkochen lassen. Den Thymianzweig hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und dem Rübenkraut würzen. Anschließend den Fond passieren und nochmals reduzieren. Das Ganze gegebenenfalls mit der Stärke binden und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammkarree mit dem Blattspinat und den Kartoffelecken auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Stimberg am 28. Februar 2013