

# Lamm-Karree mit grünem Spargel und Kräuter-Kartoffeln

## Für zwei Personen

800 g Lammkarrée	500 g Kartoffeln	8 Stangen grüner Spargel
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	5 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian	50 g Schnittlauch	100 g Quark
100 g Crème-fraîche	50 g Mascarpone	50 ml Weißwein
50 ml Rinderfond	50 ml Portwein	2 EL Cognac
Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in kleine mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Thymian und Rosmarin marinieren. Die marinierten Kartoffeln für 20 Minuten im Backofen bei 180 Grad garen. Das Lammkarrée mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Danach im Backofen bei 160 Grad ziehen lassen. In einer Grillpfanne den Spargel in wenig Olivenöl anrösten. Für die Sour Cream den Quark und die Crème-fraîche mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren. Die Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und der Sour Cream hinzufügen. Den Schnittlauch waschen, fein schneiden und unterheben. Das Lammkarrée in Tranchen aufschneiden. Die Tranchen zusammen mit den Kartoffeln und dem Spargel auf einem Teller anrichten. Die Sour Cream dazu servieren.

Nicolas May am 23. Mai 2013