

Lamm-Karree, Knoblauch-Kartoffel-Püree, grüner Spargel

Für zwei Personen

300 g Lammkarree	6 mehligk. Kartoffeln	1 Bund grüner Spargel
9 Kirschtomaten	1 Zitrone	4 Knoblauchzehen
1 Bund Rosmarin	1 Bund Salbei	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 Bund Basilikum	40 g Parmesan	2 EL Pankomehl
2 EL Butter	1 TL Dijon-Senf	1 EL Agavensirup
1 EL Balsamicoessig	1 Ei	100 ml Milch
100 ml Schlagsahne	2 EL Pistazien	1 EL Kokosraspeln
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Lammkarrees von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Rosmarin- und Salbeizweige halbieren, die Hälfte beiseitelegen, den Rest im Ganzen dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und garziehen lassen. Das Ei trennen. Den Parmesan reiben und zwei Esslöffel beiseitelegen. Die übrigen Kräuterblätter von den Stielen zupfen. Die Knoblauchzehen abziehen, zwei davon mit den Pistazien, dem Senf, dem Parmesan, dem Eigelb, dem Pankomehl, Salz und Pfeffer in einem Mixer mit etwas Olivenöl fein pürieren. Die Paste zwei bis drei Millimeter dünn auf die angebratenen Fleischstücke streichen und wieder in den Backofen schieben. Für das Kartoffelpüree die Milch und die Sahne in einem Topf erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, kurz auskühlen, würfeln und in die Milch-Sahnemischung hineingeben. Später eine Knoblauchzehe hinein reiben, die Butter und den übrigen Parmesan dazugeben und das Püree stampfen. Den Spargel waschen, trocken tupfen und das untere Drittel abschneiden. Anschließend die Stangen klein schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Tomaten waschen, vierteln und zum Spargel geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Balsamico und dem Agavensirup abschmecken und die Kokosraspel darüber streuen. Die Lammkarrees aufschneiden und mit dem Spargel und dem Knoblauch-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Barbara Wolf am 28. April 2014