

Lamm-Karree mit Zucchini-Tomaten-Gemüse

Für 2 Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammstielkotelettes, à 120 g 200 ml Rinderfond 300 ml trockenen Rotwein
1 Zweig Thymian Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Zucchini-Tomaten-Gemüse:

1 Zucchini 2 Tomaten 1 Zwiebel
Olivenöl

Für das Kartoffelgratin:

2 festk. Kartoffeln 1 Zehe Knoblauch 50 ml Milch
50 ml Sahne 25 g Parmesan 1 Muskatnuss
Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Gratin die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Gratinform mit Butter einfetten und mit der halben Knoblauchzehe einreiben. Anschließend die Form salzen und pfeffern. Die Milch mit der Sahne und etwas Muskat aufkochen. Die Kartoffelscheiben in der Form schichten, mit dem Milch-Sahne-Mix übergießen und für 30 Minuten in den Ofen geben. Für das Lamm eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Das Lammkarree von den Sehnen befreien und die Rippenknochen freilegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Rotwein und Rinderfond ablöschen, den Thymianzweig zugeben und reduzieren. Für das Gemüse eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Tomaten schälen, die Zucchini halbieren und eine Hälfte mit den Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren und zusammen mit dem restlichen Knoblauch von dem Gratin fein würfeln. Das Gemüse mit der Zwiebel und dem Knoblauch kurz in der Pfanne dünsten. Den Parmesan reiben und das Gratin damit bestreuen. Die Lammkarrees mit Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin auf Tellern anrichten und servieren.

Curt Regner am 13. November 2014