

Lamm-Karree mit Pinienkern-Honig-Kruste, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Lammkarrees:

6 Lammstielkarrees	1 Zitrone	100 g Pinienkerne
200 g Semmelbrösel	2 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	? Honig	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

300 g festk. Kartoffeln	200 ml Milch	200 ml Sahne
1 Bund Frühlingszwiebeln	Chili	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Honig in einem Topf schmelzen. Die Thymianblätter zupfen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel und die Pinienkerne und die Buttermischung rühren. Die Lammfilets waschen und trocken tupfen. Die Pinienkern-Honig-Kruste auf die Lammkarrees geben und im Backofen 15 Minuten garen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend abschütten und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pressen. Das grüne der Frühlingszwiebel mit der Milch und der Sahne aufkochen. Anschließend Pürieren und die machen zu den gepressten Kartoffeln geben und vermengen.

Die Lammkarrees auf einem Teller anrichten, das Kartoffelpüree dazugeben und servieren.

Frank Schüler am 16. Juli 2015