

Lamm-Karree, Thymian-Kruste, Süßkartoffel-Wedges

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Lammkarree am Stück 1 EL scharfer Senf Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Schalotte 50 ml Rotweine 1 EL Rotweinessig
100 ml Fleischbrühe 1 Bund Salbei 1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter

Für die Thymiankruste:

50 g Butter 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Bund Thymian
 $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie 1 TL scharfer Senf 50 g Paniermehl
Salz Pfeffer

Für die Kräuter-Cherrytomaten:

250 g Cherrytomaten am Zweig $\frac{1}{2}$ Bund Oregano $\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 EL Olivenöl

Für die Süßkartoffel-Wedges:

2 mittelgroße Süßkartoffeln 2 EL Olivenöl Salz
Pfeffer

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Süßkartoffeln waschen und in Spalten zu Wedges schneiden. Salzen, pfeffern und mit Öl beträufeln. Im Ofen bei 160 Grad backen.

Lammkarree mit Senf bestreichen und würzen. In heißem Öl zwei bis drei Minuten kurz rosa anbraten, aus der Pfanne nehmen und für 15 Minuten in zweiten Backofen bei 160 Grad Umluft geben.

Knoblauch abziehen und ausdrücken, Thymian abzupfen und Petersilie kleinhacken.

Anschließend mit Butter und Mehl alles gut vermengen. Karree mit Krustenmasse bestreichen und im Ofen bei 250 Grad etwa drei bis vier Minuten gratinieren.

Cherrytomaten vom Zweig lösen und halbieren. Oregano und Thymian feinhacken. Eine kleine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und Cherrytomaten anbraten, bis sie gar sind. Kräuter darüber geben, einmal schwenken und warm halten.

Schalotten abziehen und klein hacken, im Bratensatz kurz andünsten, mit Rotwein und Essig ablöschen, aufkochen lassen und mit Brühe auffüllen. Anschließend Salbei und Rosmarin abzupfen und hineingeben. Sauce einkochen lassen, durch Sieb passieren und zurück in Pfanne geben. Mit kalter Butter aufmontieren.

Sauce als Spiegel auf Teller anrichten, Lamm aufschneiden und darauf anrichten. Cherrytomaten und Süßkartoffel-Wedges darüber drapieren und servieren.

Marlene Wichmann am 22. Oktober 2015