

Lamm-Karree mit Rote-Bete-Crêpe und Erbsen-Minz-Püree

Für 2 Personen

Für das Lamm:

4 Lammkotelets mit Knochen	1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Rote-Bete-Crêpes:

4 Kugeln Rote-Bete, vorgegart	250 ml Rote-Bete-Saft	$\frac{1}{2}$ 1 Milch
50 g Mehl	2 Eier	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsen-Minz-Püree:

150 g Erbsen, TK	1 Bund Minze	Cayennepfeffer
Salz		

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie	2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone
1 Orange	Olivenöl	

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkotelets in einer Pfanne mit zerlassener Butter scharf anbraten. Rosmarinnadeln und Thymianblätter je eines Zweiges abzupfen fein hacken. Alles zusammen in den Ofen geben. Erbsen blanchieren und durch ein Sieb drücken. Minzblätter abzupfen und klein hacken. Erbsenpüree mit Minze, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronen- und Orangensaft sowie -abrieb, Petersilie, Knoblauch und Öl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crêpe Eier trennen. Eigelb mit Milch, Mehl und Rote-Bete-Saft zu einem glatten Teig rühren. Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in der Pfanne zu Crêpes ausbacken. Rote-Bete-Kugeln würfeln zu den Crêpes reichen.

Gremolata auf Kotelets verteilen, mit Püree und Crêpes auf Tellern anrichten, mit Rote-Bete-Würfeln garnieren und servieren.

Tom Mackenroth am 19. November 2015