

# Lamm-Karree mit Weihnachts-Sushi, Glühwein-Teriyaki-Soße

## Für zwei Personen

500 g Lammkarree, am Stück

Olivenöl

Salz

## Für das Weihnachts-Sushi:

150 g Sushi-Reis

150 g Steinpilze

30 g Semmelbrösel

Butter

## Für die Glühwein-Teriyaki-Sauce:

250 ml trockener Rotwein

100 ml Teriyaki-Sauce

150 g Butter

3 EL brauner Zucker

1 EL Reissirup

1 Muskatnuss

## Für die Gewürzmischung:

1 Orangen

1 Zitronen

2 Zimtstangen

4 Sternanis

1 EL Nelken

1 EL Koriandersamen

1 EL Ingwerpulver

1 EL Piment

1EL Kardamomsamen

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Sushi-Reis darin zehn Minuten garen. Reis anschließend abgießen, auf einen flachen Teller legen und mit einem Handtuch bedeckt ziehen lassen.

Lammkarree von allen Seiten salzen und in einer Pfanne mit Öl rundum anbraten. Anschließend für fünf Minuten in den Ofen geben und Bratensatz aufbewahren.

In eine weitere Pfanne Sirup und Zucker geben, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwa ein Drittel der Gewürze für das Sushi beiseitelegen und den Rest in einen Teebeutel geben und zusammen mit Rotwein zu dem Zuckersirup geben und einkochen lassen.

Anschließend mit Teriyaki-Sauce abschmecken, Butter untermengen und Bratensatz vom Lamm dazugeben.

Für das Sushi Steinpilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, Pilze darin anbraten und mit Salz würzen. Anschließend beiseite stellen. Den Sushi-Reis auf einer Bambusmatte verteilen und Pilze darauf verteilen. Das Ganze zu einer Rolle formen und anschließend in zwei Teile schneiden.

Das restliche Drittel Gewürze im Mörser zermahlen und ein wenig von der Zimtstange abreiben. Semmelbrösel nochmals zerkleinern und in etwas Butter anbraten. Gemahlene Gewürze dazugeben und anschließend etwas abkühlen lassen. Eines der beiden Sushis darin wälzen. Die Gewürzreste aufbewahren.

Das andere Sushi mit der Glühwein-Teriyaki-Sauce einpinseln. Die restlichen gemahlene Gewürze mit ein wenig Butter in einem Topf schmelzen. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über das Lamm geben.

Das Lammkarree mit Weihnachts-Sushi und Glühwein-Teriyaki-Sauce auf Tellern anrichten.

Sebastian Noack am 30. November 2015