

Lamm-Karree, Fenchel-Safran-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees à 200 g 4 EL neutrales Öl Salz
Pfeffer

Für die Gratiniermasse:

150 g weiche Butter 100 g Semmelbrösel 1 Zitrone
1 Orange 1 Knoblauchzehe 1 Prise Oregano
4 Zweige glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für das Gemüse:

2 Knollen Fenchel 4 Karotten 5 Schalotten
1 Knoblauchzehe 2 getrocknete Chilis 50 ml Gemüsefond
1 TL Fenchelsamen 12 Safranfäden 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Kartoffeln:

10 Drillingskartoffeln 3 Zweige Rosmarin 4 EL Olivenöl
1 TL Meersalz

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch die Karrees waschen, trockentupfen und die Rippenknochen mit einem kleinen Messer vom Fleisch schneiden. Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl rundum kross anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen.

Für die Gratiniermasse Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Einige Orangen- und Zitronenzesten reißen, Knoblauch abziehen, andrücken und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orangen- und Zitronenzesten mit Knoblauch und Petersilie zur Butter geben und mit Salz abschmecken. Von der Kräuterbutter zwei Esslöffel wegnehmen und beiseite stellen. Semmelbrösel, unter die Butter rühren und abkühlen lassen.

Für das Gemüse Karotten schälen und von den Enden befreien. Fenchel in Scheiben hobeln, längs halbieren und in drei Zentimeter breite Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und mit Gemüsefond ablöschen. Fenchelsamen, Safran, getrocknete Chilis und in Scheiben geschnittenen Knoblauch dazugeben und circa 20 Minuten garen.

Für die Kartoffeln die Drillingskartoffeln waschen und etwa zehn Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser vorgaren. Herausnehmen, halbieren und mit reichlich Rosmarin, Salz und Olivenöl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und weitere zehn Minuten im Ofen rösten.

Ofengrill einschalten, Lamm mit der Gratiniermasse belegen und circa sieben Minuten goldbraun überbacken.

Das gratinierte Lammkarrees mit Fenchel-Safran-Gemüse und Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Papra am 27. Oktober 2016