

Lamm-Karree, Gewürzbutter, Rotwein-Soße, Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für das Lamm:

300 g Lammkarree 1 Knoblauchzehe neutrales Öl, Salz, Pfeffer

Für die Gewürzbutter:

4 EL kalte Butter 1 EL Pfefferkörner 1 TL Wacholderbeeren

1 TL Pistazien 1 Nelke 1 Knoblauchzehe

Chilipulver Salz

Für das Kartoffelgratin:

3 festk. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 60 ml Milch

60 ml Sahne Butter Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

125 ml Rotwein, trocken 1 Schalotte 200 ml Lammfond

1 Orange 1 Knoblauchzehe 2 TL Speisestärke

2 EL kalte Butter 0,5 EL Cranberries Chilipulver, Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin Knoblauch abziehen und die Backformen mit Knoblauch und Butter einreiben. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben dazu geben und etwa zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Anschließend in die Formen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Für das Lammkarree das Fleisch waschen, trocken tupfen und von den Sehnen und Knochen befreien. Knoblauch abziehen. Fleisch in etwas Öl und dem Knoblauch von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150 Grad etwa zehn bis 15 Minuten fertig garen. Danach zehn Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Für die Gewürzbutter den Knoblauch abziehen. Alle Zutaten bis auf die Butter in einer Pfanne trocken rösten und anschließend in einem elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Butter in einer Pfanne mit den Gewürzen mischen, mit Chili würzen und das Lamm zwei Minuten darin nachbraten.

Für die Sauce die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in eine Pfanne geben und die Fleischreste darin anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Etwas Schale abreiben. Fleischreste wieder entnehmen. Bratenrückstand vom Anbraten mit Rotwein ablöschen, Orangensaft dazu geben und alles fünf Minuten reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und Chili abschmecken und die Cranberries unterheben. Falls die Sauce zu dünn ist, mit Stärke abbinden und mit kalter Butter emulgieren.

Das Lammkarree in Gewürzbutter und Rotweinsauce auf Tellern anrichten und das Gratin dauphinois daneben geben und servieren.

Andrea Szekely am 30. November 2016