

Lamm-Karree mit Erbsen-Püree und glasierten Maronen

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

500 g Lammkarree am Knochen Öl Salz

Für das Erbsenpüree:

350 g gefrorene Erbsen 2 Zehen Knoblauch 2 Zweige Estragon
2 Zweige Minze 2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin
1 EL Kartoffelstärke 100 g kalte Butter Salz, Pfeffer

Für die glasierten Maronen:

100 g vorgek. Maronen 50 g Zucker 1 EL Johannisbeerenmarmelade
2 frische Lorbeerblätter 50 ml trockener Weißwein 50 ml Apfelsaft
100 ml Kalbsfond 1 Orange 1 Stange Zimt

Für das Lammkarree:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lammkarree salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Für das Erbsenpüree:

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Flüssigkeit abgießen und die Erbsen zu einem glatten Püree verarbeiten.

Kartoffelstärke dazugeben. Estragon, Minze, Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken wedeln. Erbsen mit etwas Minze und Estragon vermengen.

Lammkarree aus dem Ofen holen, fünf Minuten ruhen lassen und in schaumiger Butter mit Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauchzehen erhitzen.

Erbsenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter vermengen.

Für die glasierten Maronen:

Zucker in einer Pfanne mit etwas Wasser zu Karamell verarbeiten. Maronen hinzugeben und mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen. Mit etwas Fond auffüllen, Lorbeer, Zimtstange und Orangenzeste hinzugeben. Maronen reduzieren lassen und nach 15 Minuten die Gewürze entfernen. Mit etwas Johannisbeerenmarmelade abschmecken und bei geringer Hitze warmhalten.

Lammkarree mit Erbsenpüree und glasierten Maronen auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 28. November 2017