

Bruschetta, Lamm-Karree, Rotwein-Soße, Lauch

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammkarree, 4 Stielknochen 1 Knoblauchzehe Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Bruschetta:

2 Toastbrot $\frac{1}{2}$ Butternusskürbis $\frac{1}{2}$ Apfel
1 Limette, Abrieb 25 ml Gemüfefond 2 Spekulatius-Kekse
Chili 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Lauchringe:

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch Pflanzenöl Salz

Für die Sauce:

200 ml trockener Rotwein 2 Schalotten 1 Orange, Saft
1 TL Mehl 1 TL Zucker 1 EL Butter
Salz Pfeffer

Für das Lamm:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit Öl und angedrücktem Knoblauch von allen Seiten rundum anbraten lassen. Im Ofen etwa 10 Minuten langsam rosa garziehen lassen.

Zum Schluss das Fleisch in einzelne Tranchen teilen und in einer Pfanne ohne Öl scharf nachbraten.

Für die Bruschetta:

Das Toastbrot mit einem Ausstechring rund ausstechen und in einer Pfanne mit 1 TL aufgeschäumter Butter von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Den Butternusskürbis halbieren, schälen und fein würfeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die übrige Butter in einem Topf erhitzen und den Kürbis sowie den Apfel darin bei niedriger Hitze langsam ca. 10 Minuten braten. Nach 5 Minuten etwas Fond angießen und das Gemüse so schmoren lassen.

Die Kekse in einem Mörser stoßen und mit Limettenabrieb und Chili unter das Gemüse heben. Die Würfel auf dem Toastbrot verteilen.

Für die Lauchringe:

Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Ringe schneiden.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin kross und leicht gebräunt anbraten. Mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalotte im Topf glasig anbraten, mit etwas Zucker karamellisieren und mit Mehl bestäuben. Kräftig verrühren und mit Rotwein ablöschen.

Kräftig salzen und pfeffern und mit Orangensaft leicht süßlich abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sonja van der Werff am 04. Dezember 2018