

Lamm-Karree mit Blauschimmel-Spinat und gebackenem Kürbis

Für zwei Personen

Für das Lamm:

| | | |
|----------------------------|-----------------|-------------------------|
| 1 Lammkarree mit 4 Stielen | 1 Knoblauchzehe | $\frac{1}{2}$ TL Zucker |
| Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Spinat:

| | | |
|-------------------|--------------------------|------------------|
| 200 g Blattspinat | 50 g Gorgonzola | 1 Knoblauchzehe |
| 1 Schalotte | 20 ml trockener Weißwein | 20 ml Gemüsefond |
| 1 EL Butter | Salz | |

Für den Kürbis:

| | | |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| 100 g Butternusskürbis | 1 Scheibe Toastbrot | $\frac{1}{2}$ Zwiebel |
| 1 Orange, Abrieb | 70 g Parmesan | 3 EL Mehl |
| 2 Eier | Pflanzenöl | Salz, Pfeffer |

Für die Garnitur:

| | | |
|---------------------|---------------|-------------|
| 1 Scheibe Toastbrot | 1 Markknochen | 1 Schalotte |
| 1 TL Butter | Chili | |

Für das Lamm:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit Öl und angebrücktem Knoblauch von allen Seiten rundum anbraten lassen. Im Ofen etwa 8 Minuten langsam rosa garziehen lassen.

Zum Schluss das Fleisch in einzelne Tranchen teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spinat:

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und glasig anbraten. Den Spinat waschen, trockenschleudern und in die Pfanne geben. Den Spinat zusammenfallen lassen, etwas Fond und Weißwein angießen und kurz aufkochen.

Gorgonzola fein zerkrümeln und mit etwas Salz unter den Spinat heben.

Für den Kürbis:

Das Toastbrot in einer Moulinette fein kuttern. Den Butternusskürbis schälen und in grobe Würfel schneiden. Parmesan grob hobeln.

Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Toastkrümel und Parmesan vermengen.

Die Kürbiswürfel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Toast-Parmesan-Krümeln panieren. In reichlich Öl von allen Seiten kross anbraten.

Für die Garnitur:

Butter in einer Pfanne aufschäumen. Das Toastbrot in einer Moulinette fein mixen. Das Mark aus dem Markknochen entnehmen und dazumixen.

Die Krümel in der Pfanne kross ausbacken und mit Chili und Salz würzen.

Die Schalotte abziehen, hauchdünn hobeln und in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Krümeln und Schalotte garnieren und servieren.

Melanie Bolai am 04. Dezember 2018