

Lamm-Karree mit Nussbutter, Pflaumen-Soße, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Lammkarrees:

1 Lammkarrees à 600 g	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
1 Bund Rosmarin	200 g weiche Butter	40 g Pistazienkerne
40 g Pinienkerne	40 g Walnüsse	40 g Haselnusskerne
Semmelbrösel	200 g weiche Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

50 g getrock. Pflaumen	50 ml Rotwein	50 ml Portwein
$\frac{1}{2}$ TL geriebenen Ingwer	25 ml süßscharfe Chilisauce	1 EL Sojasauce
1 EL Ketjab Manis	1 Msp. Wasabipulver	50 ml Sahne

Für die Kartoffeln:

6 Drillinge	6 mehlig. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	500 ml Milch	1 EL Butter
Pflanzenfett	Olivenöl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Lammkarrees:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Lammkarree in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Knoblauch abziehen, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Kräuter dazu geben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Pistazienkerne, Pinienkerne, Walnüsse und Haselnüsse in einem Mixer zerkleinern. In einer Pfanne kurz anrösten und in der Küchenmaschine mit der Butter und den Semmelbröseln mischen, Salzen und pfeffern, zu einer Platte formen und einfrieren.

Anschließend Lammkarree mit Nussbutter belegen und in den Ofen geben.

Für die Sauce:

Pflaumen mit Portwein und Rotwein aufkochen. Ingwer, Chilisauce, Sojasauce, Ketjab Manis, Wasabipulver und Sahne dazugeben, durchsieben und auffangen.

Für die Kartoffeln:

Mehlige Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser köcheln.

Knoblauch abziehen. Drillinge waschen und mit Knoblauch in Olivenöl anbraten.

Mehlige Kartoffeln abgießen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Milch und Butter abschmecken. Pürieren.

Drei Drillinge mit Schaschlickspießen aufspießen. Rosmarinzwig frittieren und den Spieß dadurch ersetzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 07. März 2019