

# 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. Rosmarinzweig frittieren und den Spieß dadurch ersetzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hagelüken am 07. März 2019