

Lamm-Karree, Kräuter-Kruste, Minz-Joghurt, Kartoffelpüree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Lammkarree am Stück	4 Knoblauchzehen	200 g Butter
50 g Parmesan	6 EL Dijon-Senf	1 Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	100 g Paniermehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Minz-Joghurt:

300 g Naturjoghurt	1 Bund Minze	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

2 große Süßkartoffeln	80 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz		

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit dem Paniermehl in einen Mixer geben und zerkleinern. Parmesan reiben und nach und nach mit in den Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Beides mit etwas Butter zum Lamm in die Pfanne geben, dann das Fleisch in der Pfanne für ca. 5 Minuten in den Ofen geben und garen. Danach herausnehmen und mit Senf einstreichen. Das Fleisch in der Paniermehl-Masse wenden und erneut in den Ofen geben. Bei 200 Grad weitere 6 Minuten garen.

Für den Minz-Joghurt:

Minze abbrausen und trockenwedeln. In Chiffonade schneiden und unter den Joghurt heben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. Minz-Joghurt mit Zitronensaft und -abrieb sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Püree:

Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Danach abseihen und im Mixer pürieren. Anschließend mit etwas Butter montieren. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter das Püree rühren. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 28. Oktober 2019