

Lamm-Karree mit Thymian-Honig-Soße, Polenta, Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	250 ml Lammfond	120 ml Gemüsefond
125 ml Rotwein	4 EL Blüten-Honig	5 Zweige Thymian
2 EL kalte Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees, à 400-500 g	4 Zweige Thymian	Öl, Salz
----------------------------	------------------	----------

Für das Lauchgemüse:

1 Stange Lauch	200 ml Gemüsefond	4 EL Lauch-Öl
1 Zitrone	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für die Feigen:

2 Feigen	75 ml Portwein	40 ml Balsamico
1 EL Honig	Pfeffer	

Für die Polenta:

50 g Polentagrieß	250 ml Lammfond	25 ml Sahne
15 g Mascarpone	25 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Für das Karottenstroh:

1 Karotte	2 EL Mehl	200 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für den Schaum:

200 ml Sahne	70 g Parmesan	2 TL Sojalecithin
Salz		

Für die Garnitur:

1 Zweig Salbei	Erbsensprossen	ligurisches Olivenöl
Meersalz	getrocknete Blüten	

Für die Sauce:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotten abziehen, feinwürfeln und mit etwas Olivenöl langsam anschwitzen. Mit Rotwein, Gemüse- und Lammfond ablöschen, den Honig zugeben und bei kleiner Hitze auf etwa ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren lassen. Kurz vor dem Anrichten den Thymian zugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Honig abschmecken und mit eiskalter Butter montieren.

Für das Lammkarree:

Lamm salzen. In einer heißen Grillpfanne die Lammkarrees von allen Seiten in Öl anbraten. In den Ofen geben, Thymianzweige drauflegen, auf eine Kerntemperatur von 60 Grad bringen und fertig garen.

Für das Lauchgemüse:

Zitrone waschen und Schale abreiben. Halbieren und Saft auspressen.

Lauch waschen, schräg in etwa 0,75 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Gemüsefond und Zitronensaft ablöschen.

Kurz ziehen lassen, bis das Gemüse den gewünschten Biss hat, mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Kurz vorm Servieren etwas vom Lauchöl drüber geben.

Für die Feigen:

Feigen waschen und vierteln. Portwein und Balsamico in einem Topf erhitzen und solange leise köcheln lassen, bis das Ganze eine sirupartige Konsistenz hat. Feigen einlegen, schwenken, mit

Honig und Pfeffer abschmecken und etwas abkühlen lassen.

Für die Polenta:

Parmesan reiben. 200 ml Lammfond in einem Topf aufkochen. Polentagrieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen.

Topf von der Hitze nehmen und 2 Minuten mit Deckel quellen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Sahne, Mascarpone und Parmesan unterheben. Eventuell noch etwas Lammfond dazugeben, falls die Polenta zu fest ist.

Für das Karottenstroh:

Karotte schälen und mit der Vierkantreibe in ganz feine Streifen reiben. In einer Schüssel mit etwas Mehl mischen. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Möhrenstreifen portionsweise etwa 10-15 Sekunden frittieren. Das Stroh mit einer Schaumkelle herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Für den Schaum:

100 ml Sahne in den Topf geben und zum Kochen bringen. Parmesan reiben. Wenn Sahne kocht, Parmesan dazu geben. Hitze reduzieren und Käse schmelzen lassen. Salzen, Sojalecithin zugeben und warmhalten. Mit einem Pürierstab aufmixen.

Für die Garnitur:

Salbei waschen und trockenwedeln. Salbei Blätter vom Zweig zupfen und in Öl frittieren. Erbsensprossen in Öl marinieren und mit Salz bestreuen. Lamm in breite Koteletts tranchieren und mit Meersalz und getrockneten Blüten bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lubina Jeschke am 18. November 2019