

Lamm-Karree, Rotwein-Soße, Spargel, Süßkartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree mit 6 Stielen	2 Zweige Thymian	2 Zweige Salbei
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

1 große Süßkartoffel	500 g mehligk. Kartoffeln	700 ml Gemüsefond
100 ml Milch	250 g Butter	1 Muskatnuss
Salz		

Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Orange	3 cm Ingwer
1 Zweig Salbei	4 EL Pinienkerne	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	250 ml Rotwein
150 ml Lammfond	50 ml Balsamico	2 EL kalte Butter
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree parieren, waschen und trocknen. Knoblauch abziehen, im Ganzen mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Salbei hinzufügen und das Fleisch darin scharf anbraten. Karree aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech legen und für 18-20 min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Für den Süßkartoffelstampf:

Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in Gemüsefond kochen. Danach abgießen, stampfen und mit Milch und Butter vermengen bis es sämig wird. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den grünen Spargel:

Spargel waschen und holzige Enden abschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Salbeiblättchen abzupfen.

Pinienkerne, Ingwer und Salbei zu dem Spargel in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Orange auspressen und den Saft in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Rotwein, Fond und Balsamico angießen und langsam einkochen bis die Sauce stark reduziert ist. Danach aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut einkochen. Hitze reduzieren und die Reduktion mit kalter Butter Stück für Stück binden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Ludovicus Schmitz am 09. März 2020