

Lamm-Karree mit Tomaten-Kruste und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à 500 g	2 Scheiben Toastbrot	1 EL Tomatenmark
75 g weiche Butter	3 Salbeiblätter	2 Zweige Rosmarin
30 g Tomatenflocken	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g mittelgr. Kartoffeln	50 g Butter	3 Zweige Rosmarin
Meersalzflocken		

Für das Tomaten-Carpaccio:

5 Tomaten	1 Zitrone	3 EL Olivenöl
3 Zweige Basilikum	2 EL Zucker	1 Vanilleschote
Salz	Pfeffer	

Für das Lammkarree:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in einer heißen Pfanne anbraten. Mit Rosmarin und etwas Butter aromatisieren. Aus der Pfanne nehmen.

Toastbrot würfeln und mit dem Salbei in einem Blitzhacker fein mahlen.

Butter mit Tomatenmark glattrühren, Brotkrümel und Tomatenflocken unterheben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem Lammkarree verteilen.

Das Lammkarree in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen.

Für die Kartoffeln:

Backofen auf 230 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren.

Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffel legen und mit einem Messer fächerförmig einschneiden (Durch die Holzspieße werden die Kartoffel nicht durchgetrennt).

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegter Backblech legen.

Mit Butter bepinseln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die einzelnen Nadeln entfernen. Nadeln in die Ritze der Kartoffeln stecken und mit Meersalz bestreuen.

Blech auf die mittlere Schiene im Backofen geben und 30 Minuten backen.

Für das Tomaten-Carpaccio:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone waschen, Schale herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und mit den Schalenstreifen, Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben. Um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis ein Sirup entsteht. Sirup mit Olivenöl verquirlen.

Tomaten waschen und mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.

Auf dem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Dekorativ auf die Tomaten streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Juliane Schmitz am 22. Juli 2020