

Lamm-Karree mit Chimichurri, Pfannenbrot, Joghurt, Möhren

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

400 g Lammkarree	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	1 TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL geräuchertes Paprikapulver	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Koriander-Chimichurri:

2 Zweige Koriander	4 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Oregano
3 Knoblauchzehen	1 Limette	2 EL Rotweinessig
180 ml Olivenöl	1 TL Chiliflocken	1 TL Meersalz

1 TL grober Pfeffer

Für das Pfannenbrot:

150 g Mehl 405	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	80 ml Milch
25 g Butter	1 Prise Zucker	2 EL Speiseöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Kräuter-Joghurt:

200 g Naturjoghurt	1 Schalotte	1 Zitrone
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Dill	1 Zweig Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Harrissa-Karotten:

200 g kleine, junge Möhren	50 g Granatapfelkerne	1 Zitrone
1 EL Butter	1 TL Honig	1 EL Harissa
1 Zweig Koriander	1 TL Kreuzkümmelsamen	1 EL Olivenöl
Salz		

Für das Lammkarree:

Einen Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree mit etwas Olivenöl, Kreuzkümmel und dem Paprikapulver einreiben. Rosmarin und Thymian waschen und trockenwedeln.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Fleisch in einer heißen Pfanne mit den Kräutern und dem Knoblauch scharf von allen Seiten anbraten und 1 EL Butter hinzugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen auf ein Backblech geben bis eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist. Dann das Lamm aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Vor dem Servieren in 2 Teile schneiden und auf dem Teller anrichten.

Lamm sollte immer am Knochen gegart werden, damit es schön saftig bleibt.

Für das Koriander-Chimichurri:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander, Petersilie und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Limette waschen, halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Kräuter in einer Schüssel mit dem Rotweinessig, Limettensaft und Olivenöl vermengen und bei Bedarf evtl. kurz mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken nach Belieben abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Schale vermengen. Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Milch, flüssige Butter und 1 EL Speiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig in 2 Portionen teilen und zu einem Fladen ausrollen. Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Teigfladen ca. 2 Minuten von beiden Seiten backen.

Für den Kräuter-Joghurt:

Petersilie, Dill, Minze abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Schalotte abziehen und klein würfeln. Alles zusammen mit dem Joghurt in eine Schüssel geben und vermengen. Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Harissa-Karotten:

In einem kleinen Topf Butter zerlassen. In einer Schüssel Kreuzkümmel, Honig, Harissa, Butter, Öl und etwas Salz verrühren. Möhren schälen, waschen, von Enden befreien, in die Schüssel geben und gut durchmischen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Die Möhren für 12-14 Minuten im Ofen rösten bis sie leicht braun werden.

Koriander abrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen und auffangen. Die Möhren aus dem Ofen holen und kurz vor dem Servieren Zitronensaft und Koriander untermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannick Bertram am 21. Februar 2022