

Lamm-Karree Esterházy mit Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Gemüse:	1 Stange Porree	4 Möhren
1 Kohlrabiknolle	1 EL Butter	Öl, Muskatnuss
1 TL Zucker	Salz, Pfeffer	
Für das Püree:	4 mittlere festk. Kartoffeln	50 g Parmesan
200 ml Milch	150 g Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss, Salz
Für das Fleisch:	2 Lammkarrees, à 200 g	1 TL Butter
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz	
Für die Sauce:	2 Schalotten	150 ml halbtr. Rotwein
100 ml Johannisbeer-Nektar	50 ml Lammfond	4 Flocken eiskalte Butter
1 TL Zucker	Salz, Pfeffer	

Für das Gemüse: Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Porree putzen. Kohlrabi und Möhren schälen. Kohlrabiblätter waschen, trocken tupfen, evtl. halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.

Gemüse in dünne, ca. 4 cm lange Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit $\frac{1}{2}$ TL Salz und Zucker mischen. Zugedeckt beiseitestellen.

Frittierfett in einem kleinen Topf erhitzen und Kohlrabiblätter darin kurz (ca. 20 Sekunden) knusprig frittieren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüsestreifen mit dem entstandenen Sud zugeben und 12 Minuten unter Wenden dünsten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Püree: Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und im Topf ausdampfen lassen. Milch in einem Topf erhitzen. Butter in einem Topf zu Nussbutter werden lassen.

Kartoffeln kräftig mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch pressen. Nussbutter zugießen und kurz zu einem cremigen Püree verrühren. Etwas Parmesan darunter reiben.

Kräuter, bis auf etwas Schnittlauch zum Garnieren, unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Warm halten.

Für das Fleisch: Fleisch trocken tupfen und mit Salz würzen. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Rosmarin dazu geben und Fleisch darin ringsherum kräftig anbraten. Butter dazugeben, schmelzen lassen. Fleisch herausnehmen und im Ofen ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Schalotten in die Pfanne vom Lamm geben und darin unter Wenden glasig dünsten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen. Fond in einen weiteren Topf gießen und beides auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Fond zur Rotweinreduktion gießen. Nektar einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.

Butter in Würfel schneiden. Sauce erhitzen. Butterwürfel mit einem Pürierstab in die Sauce mixen. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken Lammfilets aus dem Ofen nehmen. Aufschneiden und mit Gemüsestreifen, Püree, Sauce und frittierten Kohlrabi-Blättern auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren

Christine Lisku am 29. August 2022