

# Lamm-Karree, Pistazien-Kruste und Spitzkohl

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

400 g Lammkarree	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
50 g Butter	50 g geröstete Pistazien	50 g Semmelbrösel
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	

**Für den Spitzkohl:**

½ Spitzkohl	1 Zitrone	200 g Crème fraîche
200 ml Gemüfefond	1 TL Senf	Muskatnuss
Öl	Salz	

**Für das Birnen-Zwiebel-Confit:**

2 feste Birne	2 Schalotten	200 ml Birnenessig
20 g Zucker	30 g Butter	Öl, Salz

**Für die Pastinakencreme:**

300 g Pastinaken	2 Schalotten	300 ml Sahne
50 g Butter	Salz	

**Für die Rotweinreduktion:**

300 ml trockener Rotwein	200 ml Wildfond	200 ml dunkler Balsamico
1 EL Tomatenmark	1 EL Speisestärke	2 Sternanis
1 Stange Zimt	50 g kalte Butter	

**Für das Lammkarree:** Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen und andrücken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Öl, Lammkarree mit Knoblauch und Kräutern scharf von allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen gar ziehen lassen. Pistazien fein hacken und Parmesan fein reiben. In einer kleinen Schüssel mit Semmelbröseln und Butter zu einem Brei rühren.

Masse auf Lammkarree verteilen und im Ofen bei starker Oberhitze zu einer Kruste backen.

**Für den Spitzkohl:** Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Etwas Gemüfefond hinzugeben und leicht köcheln lassen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Auspressen und einen Teil des Saftes für das Pastinakenpüree beiseitestellen. Spitzkohl mit Crème fraîche abbinden und mit Salz, Muskatnuss, Zitronenabrieb, Saft und Senf abschmecken.

**Für das Birnen-Zwiebel-Confit:** Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit etwas Öl andünsten. Birne waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Mit zu Schalotten geben. Mit Birnenessig ablöschen und Butter hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und einkochen bis die Zwiebeln und Birnen weich sind.

**Für die Pastinakencreme:** Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten.

Pastinaken, Sahne und etwas Salz hinzugeben und leicht köcheln bis die Pastinaken weich sind. Mit Butter und Zitrone abschmecken und pürieren.

**Für die Rotweinreduktion:** Balsamico in einem Topf reduzieren. Anschließend mit Rotwein und Wildfond aufgießen und einkochen. Sternanis und Zimt hinzugeben und erneut einkochen. Zimt und Sternanis entfernen und mit kalter Butter aufmontieren.

Marko Dietrich am 15. November 2022