

# Lamm-Karree, Honig-Soße, Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Lammkarree:

2 Lammkarrees (je 4 Stiele)	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
Pflanzenöl	Grobes Meersalz	Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

50 g Speck am Stück	500 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
3 Halme Schnittlauch	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kirschtomaten:

1 Strauch Kirschtomaten	Olivener Öl	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

### Für die Honig-Thymian-Sauce:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Crème-fraîche
100 ml trockener Weißwein	100 ml Lammfond	1 EL flüssiger Honig
50 g Butter	50 g Mehl	1 Zweig Thymian
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Knoblauch abziehen und Zehen andrücken. Thymian anbrennen. Lammkarree mit Öl einreiben und mit Thymian und Knoblauch aromatisieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und für 15 Minuten garen. Fleisch kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser garen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Nun Speck und Zwiebel hinzugeben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratkartoffeln vor dem Servieren auf einem Tuch abtropfen lassen und anschließend mit Schnittlauch garnieren.

### Für die Kirschtomaten:

Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Kirschtomaten in eine kleine Pfanne geben, mit Olivenöl bedecken und bei kleiner Hitze konfieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Honig-Thymian-Sauce:

Butter und Mehl miteinander vermengen und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Zwiebel darin anrösten. Wenn die Zwiebel angeschwitzt ist den Knoblauch hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend mit Weißwein ablöschen und auf 1/3 Flüssigkeit reduzieren.

Thymianzweig durchbrechen und hinzugeben. Anschließend mit Lammfond auffüllen und Crème fraîche einrühren. Das Ganze für 10 Minuten köcheln lassen. Sauce mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Mehlbutter andicken. Sauce vor dem Servieren passieren und mit einem Pürierstab glattziehen.

Peter Hoebertz am 02. Januar 2023