

Lamm-Karree mit Pistazien-Kräutermantel, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à 450 g	50-100 g Pistazienkerne	1-2 EL Senf
50-100 g Panko	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

1-3 Schalotten	50-100 g kalte Butter	100-200 ml Rotwein
100 ml Balsamicoessig	300-400 ml Rinderfond	Salz, Pfeffer

Für den grünen Spargel:

150 g grüner Spargel	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	------------------	---------------

Für das Erbsenpüree:

300 g TK-Erbsen	50 g Butter	Milch, Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	----------------------

Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree mit Papier trocken tupfen und mit Salz würzen. Auf allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Senf bestreichen. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Pistazien, Panko, Petersilie und Rosmarin in einem Multizerkleinerer mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lammkarree mit der Pistazien-Panko-Mischung ummanteln und in den vorgeheizten Ofen geben, bis das Lammkarree Medium gegart ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Rotweinsauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit Balsamicoessig ablöschen und reduzieren. Rotwein hinzugeben und nochmals reduzieren. Rinderfond angießen und wieder reduzieren. Sobald der Sud dickflüssig wird, kalte Butter hinzufügen und dabei ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce durch einen Sieb passieren.

Für den grünen Spargel:

Spargel schälen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und anschließend in einer Pfanne mit Butter braten, bis der Spargel bissfest ist.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen in einen Topf geben, mit Milch auffüllen und kochen, bis die Erbsen weich sind. Anschließend die Erbsen abseihen, dabei die Milch auffangen.

Erbsen mit Butter, Salz und Pfeffer fein mixen. Je nach Konsistenz Milch angießen. Ggf. durch ein Sieb streichen.

Blanchieren Sie die Erbsen und schrecken Sie sie dann in Eiswasser ab.

So behalten die Erbsen bei der Weiterverarbeitung ihre grüne Farbe.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Chau Duc Doan am 24. April 2023