

Lamm-Karree, Gemüse-Ragout, Shiitake, Lamm-Jus

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

2 Lammkarree

4 Stielknochen

Rapsöl

Salz

Pfeffer

Für das Gemüse-Ragout:

1 Spitzkohl

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 Zitrone, Abrieb

50 g Butter

200 ml Sahne

200 ml trockener Weißwein

1 EL helle Misopaste

2 EL Speisestärke

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

1 Msp. Cayennepfeffer

Salz

Pfeffer

Für die Shiitake:

10 Shiitake

1 Knoblauchzehe

Rapsöl

Salz

Pfeffer

Für den Lamm-Jus:

100 ml trockener Rotwein

200 ml Lammfond

1 TL Blütenhonig

2 EL Speisestärke

1 Zweig Rosmarin

2 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für das Lammkarree:

en Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree salzen und in Rapsöl scharf anraten. Danach pfeffern und bei 100 Grad in den Ofen geben. Auf eine Kerntemperatur von 61 Grad garen.

Für das Gemüse-Ragout:

Spitzkohl in nicht zu kleine Stücke schneiden. Strunk entfernen.

Schalotten abziehen, klein würfeln und mit etwas geriebenem Knoblauch in der Butter andünsten. Spitzkohl zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Misopaste zugeben, etwas Sahne angießen und langsam köcheln lassen. Das Ragout nur kurz mit dem Pürierstab mixen, so dass noch größere Stück erhalten bleiben. Mit etwas aufgelöster Speisestärke leicht abbinden, so dass ein cremiges Ragout entsteht.

Schnittlauch und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Etwas kleingeschnittenen Schnittlauch und Frühlingszwiebel vor dem Anrichten unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Shiitake:

Shiitake putzen, in Scheiben schneiden und im Rapsöl bei starker Hitze sautieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Knoblauch würzen und noch einmal kurz durchschwenken.

Für den Lamm-Jus:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen.

Mit dem Rotwein ablöschen und bei starker Hitze ganz einreduzieren.

Den Lammfonds aufgießen uns etwa um die Hälfte einreduzieren lassen.

Den Rosmarinzweig zugeben und mitköcheln lassen.

Mit etwas aufgelöster Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spitzkohl mit einem Servierring anrichten. Das Lamm in Doppel-Kottelets aufteilen und mit den Knochen aneinandergestellt über dem Ragout platzieren. Das Lamm noch einmal etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Shiitake drumherum verteilen und mit etwas Jus ausgarnieren. Mit etwas Schnittlauch dekorieren.

Alex Schöpe am 20. November 2025