

Lamm-Karree mit Artischocken, Paprika-Chorizo-Schaum

Für zwei Personen

Für die Lammkronen:

600 g Lammkarree

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe

Für die Artischocken:

4 frische Artischocken

100 g Erbsen, TK-Ware

Olivenöl

2 Tomaten

3 Zweige Basilikum

1 TL Butter

2 Knoblauchzehen

300 ml Gemüfefond

Salz, Pfeffer

Für den Paprika-Chorizo-Schaum:

1 Zwiebel

1 Chilischote

250 ml Rinderfond

1 Knoblauchzehe

120 g Chorizo

100 ml Sahne

2 roten Paprika

2 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammkarrees waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Lammkarrees darin von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und dem Rosmarin dazugeben und im Backofen circa 16 Minuten garen.

Die Artischocken putzen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch im Ganzen darin ohne Farbe anbraten. Die Artischockenböden dazugeben und drei Minuten mitbraten. Die Tomaten grob schneiden und zu den Artischocken geben mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fond aufgießen und die Artischocken weich dünsten. Die Artischocken abgießen und den Fond reduzieren.

Die Artischocken in Spalten schneiden und in dem reduzierten Fond mit den Erbsen erwärmen. Mit der Butter einmontieren und den fein geschnittene Basilikum dazugeben.

Für den Paprika-Chorizo-Schaum die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Bei der Paprika das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die Chorizo ebenfalls grob schneiden, dazugeben und fünf Minuten auslassen. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und kleinschneiden. Anschließend das Tomatenmark und den kleingeschnittenen Chili dazugeben. Den Fond und wenig später die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufschäumen. Anschließend durch ein Sieb passieren und den Schaum warm stellen.

Das Lamm aufschneiden und auf den Artischockenragout anrichten. Den Paprika-Chorizo-Schaum erneut aufmixen und direkt zu dem Lamm geben und servieren.

Alexander Kumptner am 17. Juli 2015