

# Lamm-Karree 'Gärtnerin Art' in Thymian, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

**Für das Lammkarree:**

400 g Lammkarree	75 ml Lammfond	75 ml Gemüsefond
150 ml Rotwein	2 TL Butter	1 EL eiskalte Butter
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffel-Püree:**

500 g mehlig. Kartoffeln	75 g Sahne	75 g Milch
50 g Butter	3 EL Bärlauchpesto	1 Muskatnuss
Salz		

**Für das Frühlingsgemüse:**

$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln	100 g Karotten	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi
1 Mairübe à 100 g	75 ml Gemüsefond	1 EL Butter

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm das Lammkarree waschen und trockentupfen. Das Fleisch salzen, pfeffern und von beiden Seiten kräftig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratansatz mit den Fonds und dem Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Noch einmal aufkochen lassen, zwei Esslöffel Butter darunter rühren und mit Stärke abbinden.

Eine Pfanne mit frischem Thymian auslegen und darauf das Fleisch geben. Das Lammkarree mit Butterflocken belegen und im Ofen garen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser kochen. Abschütten und durch eine Presse drücken. Mit Sahne, Milch und Butter vermischen. Mit Salz und Muskatnuss-Abrieb würzen und das Pesto unterheben.

Für das Frühlingsgemüse die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, waschen und schräg in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Möhren schälen und schräg in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kohlrabi und Rübchen waschen und schälen. Kohlrabigrün beiseitelegen. Kohlrabi und Rübchen zuerst in etwa einen Zentimeter dicke Scheiben, dann in ebenso breite Stifte. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Möhren, Kohlrabi und Rübchen darin zwei Minuten andünsten. Fond angießen, salzen und pfeffern. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

Frühlingszwiebeln zufügen und weitere circa zehn Minuten garen. Kohlrabigrün fein hacken und über das Gemüse streuen.

Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen, in Koteletts teilen und mit dem Frühlingsgemüse und dem Püree auf Tellern anrichten, mit etwas Sauce beträufeln und servieren.

Nelson Müller am 08. April 2016