

# Lamm-Karree mit Tomaten-Kruste, Bohnen-Pfifferling-Gemüse

Für zwei Personen

## Für das Lammkarree:

1 Lammkarree, 8 Rippchen	1 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	150 ml Olivenöl	Rapsöl
Muskatnuss	Zucker	Salz, Pfeffer

## Für die Kruste:

20 g getrocknete Tomaten	1 Ei	50 g Panko
50 g Butter	1 TL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin

## Für das Gewürzöl:

1 Zweig Bohnenkraut	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	20 Fenchelsamen
10 Korianderkörner	5 schwarze Pfefferkörner	50 ml kaltgepresstes Olivenöl
10 ml dunkler Aceto Balsamico		

## Für das Gemüse:

200 g breite Bohnen	100 g Pfifferlinge	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	2 EL Rapsöl	1 EL Crème-fraîche

## Für die Garnitur:

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

**Für das Lammkarree:** Den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Lammkarree abwaschen und trocken tupfen. Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Muskat, Zucker und Olivenöl vermengen und eine Marinade herstellen. Lammkarree mit Marinade bestreichen. In einer Pfanne in Butter mit Knoblauch und Rosmarin erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.

**Für die Kruste:** Das Ei anschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Butter in einem Mixer schaumig schlagen. Getrocknete Tomaten hacken und mit Butter und Tomatenmark in einer Schüssel vermengen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln, 10 Nadeln abzupfen und zu der Tomatenbutter geben. Eigelb und Panko unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lammkarree aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech mit Backpapier geben und in den Ofen geben. Nach 10 Minuten Garzeit das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Kruste belegen. Ofen auf Grillfunktion und 220 Grad schalten und 10 Minuten goldbraun gratinieren. Ruhen lassen und in einzelne Stiele teilen.

**Für das Gewürzöl:** Für das Gewürzöl Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zimt, Fenchel, Koriander und Pfeffer ohne Fett in einer Pfanne behutsam rösten und danach im Mörser zerkleinern. Mit Olivenöl, Bohnenkraut und Balsamico abschmecken.

**Für das Gemüse:** Das Bohnenkraut abbrausen. Pfifferlinge putzen. Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Bohnen waschen und in einem Topf in Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut bissfest kochen. Pfifferlinge und Schalotten in Rapsöl in einer Pfanne scharf anbraten, würzen mit Salz und Pfeffer. Zum Schluss die blanchierten Bohnen unterziehen, nochmals durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterheben.

**Für die Garnitur:** Das Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. Das rosa gebratene Lammkarree mit Tomatenkruste, und Bohnen- Pfifferling-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit Bohnenkraut garnieren, mit dem Gewürzöl beträufeln und servieren.

Mario Kotaska am 23. Juni 2017