

Lamm-Karree mit Sauce Choron, Poweraden, Pommes Pont-Neuf

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammkarrees à 220 g	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Meersalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Butter	8 EL trockener Weißwein	2 EL Weißweinessig
1 Schalotte	2 EL Tomatenmark	2 Eier, Eigelb
3 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	5 zerdrückte Pfefferkörner
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	

Für die Poweraden:

4 Poweraden	1 Zitrone, Abrieb	25 g Parmesan
4 EL Geflügelfond	Olivenöl	

Für die Pommes:	4 mehligk. Kartoffeln	Blanc de Boeuf, Salz
------------------------	-----------------------	----------------------

Für das Fleisch: Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Lammkarrees vom Knochen putzen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und rundum in einer Pfanne scharf anbraten. Das Karree zusammen mit Rosmarin, Thymian und angedrücktem Knoblauch im Ofen 15 Minuten rosa garen. Das Fleisch vor dem Tranchieren ruhen lassen. Die Schnittstelle mit Meersalz würzen.

Für die Sauce: Butter in einem kleinen Stieltopf bei niedriger Hitze schmelzen und bräunen. Sobald die Molke sich trennt und die Butter Bernsteinfarbe annimmt, die Butter durch ein Sieb mit Passiertuch klären. Aus Essig, Weißwein, angedrückten Pfefferkörnern und gehackter Schalotte einen würzigen Sud köcheln. Den Sud durch ein Sieb passieren und zusammen mit Eigelb und 2 EL kaltem Wasser in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad aufschlagen. Butter zuerst tropfenweise unterheben, später im dünnen Strahl. Mit angewärmtem Tomatenmark verfeinern und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben.

Für die Poweraden: Die Poweraden von den äußeren Blättern befreien und die Stiele putzen. Halbieren und mit einem Parisiennelöffel das Stroh entfernen. In einer Pfanne mit wenig Olivenöl auf der Schnittseite mit Farbe anbraten, mit Geflügelfond ablöschen und abgedeckt weich schmoren.

Mit gehobeltem Parmesan, Zitronenabrieb und Olivenöl glasieren.

Für die Pommes: Die Fritteuse auf 130 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 $\frac{1}{2}$ cm dicke und etwa 5 bis 6 cm lange Stäbe schneiden. Die Kartoffelstäbchen in einer Fritteuse mit Blanc de Boeuf bei 130 Grad etwa 8 Minuten vorfrittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fritteuse höher schalten und die Pommes bei 170 Grad goldgelb und knusprig ausbacken. Die Pommes wieder abtropfen lassen und kräftig salzen. Damit selbstgemachte Pommes – oder in diesem Fall die etwas dickeren Brückenpfeiler-Kartoffeln – außen kross und innen wunderbar cremig werden, frittiert man die Kartoffelstäbchen bei geringerer Temperatur vor.

Das rosa gebratene Lammkarree mit Sauce Choron, Poweraden und Pommes Pont-Neuf auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2018