

Lamm-Karree, Paprika-Mus, Tapenade, Zucchini, Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Limousin-Lammkarree à 220 g Pflanzenöl grobes Meersalz

Für die Zucchini:

1 Zucchini Olivenöl grobes Meersalz

Für das Mus:

2 rote Paprikas 1 Amalfi-Zitrone, Abrieb 1 Zitrone
 $\frac{1}{4}$ TL Stärke $\frac{1}{4}$ TL brauner Rohrzucker $\frac{1}{4}$ TL Piment d'Espelette
Olivenöl grobes Meersalz Pfeffer

Für die Tapenade:

2 EL Taggiasca-Oliven 2 Zweige Thymian 1 Knoblauchzehe
1 EL Aceto Balsamico $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker Piment-d'Espelette
Olivenöl grobes Meersalz

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Bund Dill $\frac{1}{4}$ Bund Minze $\frac{1}{4}$ Bund Melisse
4 Stangen Fenchelgrün 2 Bete Mini-Basilikum 4 EL Olivenöl
grobes Meersalz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen, gut salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten.

Das Karree im Ofen etwa 25 Minuten rosa fertig garen.

Für die Zucchini:

Die Zucchini schräg in Scheiben schneiden und mit Olivenöl einreiben. Die Zucchini kräftig salzen und von beiden Seiten in einer Grillpfanne kräftig grillen.

Für das Mus:

Die Paprika waschen, gut abtrocknen und in einer Fritteuse mit Öl etwa 5 Minuten bissfest ausbacken. Die Paprika aus dem Öl nehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Die Paprika halbieren, schälen, den Strunk und Scheidewände entfernen und zwei Hälften in einer Moulinette cremig pürieren. Das Püree in einem kleinen Topf aufkochen.

Die übrigen Hälften in kleine Würfel schneiden und zum Püree geben.

Für die Tapenade:

Oliven in einem kleinen Topf mit sprudelndem Wasser kurz vorblanchieren. Die Oliven abgießen und in Eiswasser abschrecken.

Die Oliven mit Thymian, abgezogenem Knoblauch, Balsamico, Zucker, Piment d'Espelette, Olivenöl und Salz in einer Moulinette zu einer cremigen Tapenade mixen.

Für den Salat:

Dill, Minze, Melisse und Fenchelgrün abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Den Mini-Basilikum mit einer Schere schneiden und mit den übrigen Kräutern mischen. Die Kräuter mit Meersalz und Olivenöl marinieren.

Das Karree vom Limousine-Lamm mit Paprikamus, gebratener Zucchini und Kräuter-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 27. April 2018