

Lamm-Koteletts, Erbsen-Minz-Casserole, Zitronen-Zabaione

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 pariertes Lammkarree	1 Knoblauchzehe	2 EL kalte Butter
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	4 Zweige Estragon
4 Zweige glatte Petersilie	400 ml Lammfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

100 g frische Erbsen	100 g Zuckerschoten	100 g Frühlingslauch
1 Tomate	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Minze	2 Zweige Petersilie	50 g Butter
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Zitronen-Zabaione:

1 Schalotte	2 Zitronen	4 Eier (Eigelbe)
100 g Butter	100 ml Weißwein	1 EL weißen Balsamicoessig
Salz	4 weiße Pfefferkörner	

Für das Lamm: Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Rosmarin, Estragon, Petersilie, Thymian abbrausen, trockenwedeln, feinhacken. Lammkarrees vom Fett befreien, abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Lamm von allen Seiten darin anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch als Aromaten dazugeben.

Anschließend das Lamm mit allen Kräutern und Knoblauch bedecken und im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten garen. Butter in Würfel schneiden. Lammfond in die Pfanne vom Lamm geben, um die Hälfte einkochen lassen und mit kalten Butterwürfeln aufmontieren.

Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, mit Sauce lackieren und mit Kräutern bestreuen.

Für das Gemüse: Frühlingslauch und Zuckerschoten putzen, von Enden befreien und klein schneiden. Zuckerschoten und Erbsen in Salzwasser al dente blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Tomate waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Wokpfanne erhitzen, die Schalotten und Knoblauchwürfel kurz darin anschwitzen. Frühlingslauch zugeben und mit anbraten. Zuckerschoten, Tomatenstreifen und Erbsen hinzugeben und alles erhitzen. Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Gemüse mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie und Minze abschmecken.

Für die Zitronen-Zabaione: Pfeffer im Mörser zerstoßen. Schalotte abziehen, feinschneiden.

Weißwein mit Essig, Pfeffer und der Schalotte in einem Topf aufkochen lassen. Alles um die Hälfte reduzieren lassen und durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Butter in einem Topf schmelzen lassen und köcheln lassen, bis sie klar ist. Butter durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Zitronen waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier trennen und Eigelbe in die Reduktion rühren. Die Schüssel auf ein Wasserbad stellen und die Eier aufschlagen, bis diese durch die Hitze anfangen schaumig zu werden und zu binden. Die warme Butter zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft- und abrieb abschmecken und sofort servieren. Gemüse auf Tellern anrichten, die Lammkarrees aufschneiden und auf das Gemüse setzen und die Zitronen-Zabaione dazu anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 03. Juni 2020