

Lamm-Karree mit Pistazien-Kruste. Harissa-Hollandaise

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammkarree	1 Knoblauchzehe	120 g Butter
50 g Pistazienkerne	3 Zweige Thymian	70 g Panko
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Couscous:

160 g Couscous	4 getrock. Datteln	50 g Granatapfelkerne
2 Zweige Minze	2 Zweige Dill	1 Msp. Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Harissa-Hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Eier	125 g Butter
20 ml Weißwein	1-2 TL Harissapaste	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

$\frac{1}{2}$ Blumenkohl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	---------------	---------------

Für das Lamm: Den Backofen auf 155 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

100 g Butter mit einem Schneebesen etwas aufschlagen. Pistazien feinhacken. Salz, Pfeffer, Pistazien und Panko mit der Butter vermengen.

Diese anschließend in Frischhaltefolie wickeln und mit den Händen ca. 5 mm platt drücken und einfrieren.

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Lammkarree darin von allen Seiten scharf anbraten.

20 g Butter, Knoblauchzehe und Thymian mit in die Pfanne geben. Das angebratene Lammkarree aus der heißen Pfanne nehmen und samt Gewürzen und Fett in einer Form in den vorgeheizten Ofen geben. 10-12 Minuten garen, je nach gewünschtem Garzustand. Fleisch anschließend aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Ofen auf 200 Grad Grillfunktion umstellen. Pistazien-Panko-Butter auf das Lammkarree legen und 3-4 Minuten unter den Grill stellen. Danach etwas ruhen lassen und vorsichtig in einzelne Portionen schneiden.

Für den Couscous: 160 ml Wasser mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zum Kochen bringen.

Couscous hinzufügen, 5 Minuten quellen lassen und anschließend mit einer Gabel auflockern. Minze und Dill fein hacken, Datteln in feine Scheiben schneiden. Kräuter, Datteln und die Granatapfelkerne mit dem Couscous vermengen. Olivenöl dazugeben und final abschmecken.

Für die Harissa-Hollandaise: Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen. Zitrone auspressen. Weißwein, Zitronensaft, Harissa, Zucker, Salz und Pfeffer 5 Minuten einkochen lassen. Eigelbe über einem Wasserbad mit der Reduktion schaumig schlagen. Nach und nach die geschmolzene Butter unter Rühren hinzufügen. Hollandaise anschließend gut mit Harissa abschmecken. Sie sollte schön ausbalanciert sein. Je nach Säuregehalt des Weines noch etwas mehr Zucker oder Zitronensaft hinzufügen.

Für den Blumenkohl: Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Röschen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Schluck Wasser hinzufügen und den Blumenkohl bissfest garen.

Zora Klipp am 22. März 2024