

Lamm-Karree mit Gewürz-Kraut-Spaghetti

Für 4 Personen

200 g Rotkohl	1 Zitrone, unbehandelt	100 ml Rotwein
2 EL Balsamico	1 EL Sojasoße	50 ml Orangensaft
1 Knolle Ingwer	2 Zweige Thymian	320 g Spaghetti
2 Lammkarree	150 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie, frisch
2 EL Schnittlauchröllchen	Kapernäpfel	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	Salz
Zucker	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Salzen und zuckern. Die Schale der Zitrone abreiben, Den Saft auspressen. Den Rotwein, Balsamico, Sojasoße und Orangensaft dazugeben und mit dem Zitronenabrieb, fein geriebenem Ingwer und Thymian mindestens eine Stunde ziehen lassen. Das Lammkarree in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten rosa garen. Den Rotkohl abgießen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Rotkohl dazugeben, durchschwenken und mit dem Marinierfond aufgießen. Weich kochen lassen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti „al dente“ garen. Die Spaghetti abgießen und mit dem Rotkohl durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Frankfurter Salsa Verde die Petersilie und zwei Kapernäpfel klein hacken. Anschließend mit 150 Milliliter Olivenöl und den Schnittlauchröllchen verrühren und kurz vor dem Servieren mit Meersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, in Koteletts aufschneiden und auf die Pasta legen, mit Kapernäpfeln garnieren und mit der Salsa Verde servieren.

Cornelia Poletto am 10. Dezember 2010