

Lamm-Karree mit Erdnuss-Chilikruste und buntem Spargel

Für vier Portionen

Für das Karree:

2 Lammkarrees (à 330-400 g)	4 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz, Chili	1 TL Olivenöl

Für die Kruste:

100 g Butter (zimmerwarm)	1 EL Erdnussbutter	2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
1 Eigelb (Klasse S)	1 TL Chiliwürfel	20 g geröstete Erdnüsse

Salz

Für den Spargel:

4 Stangen weißen Spargel	4 Stangen grünen Spargel	1 rote Zwiebel
50 g Ingwer	1 rote Peperoni	100 g Zuckerschoten
$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	2 TL helle Sojasauce	1 TL Ahornsirup
25 ml Erdnussöl	feines Salz	

Für das Anrichten:

50 ml Olivenöl	2 Schalen grüne Shisokresse
----------------	-----------------------------

Für das Karree, Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch mit Salz würzen und von beiden Seiten zusammen mit Kräutern und Knoblauch anbraten. Die Karrees auf ein Backofengitter legen, mit Chili würzen und bei circa 120 Grad Ober/Unterhitze 12 bis 15 Minuten garen. Die Butter mit Hilfe einer Küchenmaschine mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Das Toastbrot fein mahlen und zusammen mit Erdnussbutter, Eigelb, Erdnüssen, Chili und der Butter vermengen. Anschließend mit Salz würzen. Die Masse zwischen Frischhaltefolie dünn aufstreichen und kalt stellen. Den weißen Spargel rundherum abschälen, Köpfe aussparen und circa einen Zentimeter der holzigen Enden abschneiden. Die Blütenansätze des grünen Spargels entfernen und ebenso kürzen. Grünen und weißen Spargel der Länge nach mit einem Sparschäler abschälen. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Die Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Zuckerschoten ebenso in Streifen schneiden. Radieschen waschen und mit schönem Blattgrün halbieren. Das Erdnussöl in einem Wok oder Pfanne erhitzen und Schalotten und Spargel darin drei Minuten heiß anbraten. Ingwer, Chili und Radieschen zugeben und kurz mit garen. Zum Schluss die Zuckerschoten zugeben und mit Sojasauce, Ahornsirup und Salz würzen. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Zum Servieren die Kruste portionieren, Folie abziehen und auf die Karrees legen. Anschließend bei circa 200 Grad unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren. Das Gemüse mittig auf die Teller verteilen, jeweils zwei gratinierte Koteletts darauf legen und mit restlichem Sud, Olivenöl sowie Shisokresse vollenden.

Johann Lafer am 26. April 2014