

# Müritz Lamm-Karee mit Bärlauch-Gremolata und Spargel

## Für vier Portionen

### Für das Karee:

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

### Für die Gremolata:

2 Knoblauchzehen	50 g Bärlauch	50 ml Olivenöl
1 Zitrone	Salz, Chili	

### Für den Spargel:

50 g gemischte Kräuter	200 ml hellen Geflügelfond	500 g weißer Spargel
1 Zitrone	Zucker, Salz	25 g Butter

### Für die Hollandaise:

2 Schalotten	50 ml Weißwein	50 ml Sherry
6 schwarze Pfefferkörner	2 Eigelbe	250 ml flüssige Butter
$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz	

### Für die Kartoffeln:

200 g Bamberger Hörnchen	35 g Butter	Salz
--------------------------	-------------	------

Für die Karrees Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, das 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 ca. 120 Grad Ober-/Unterhitze 12 bis 15 Minuten garen. Für die Gremolata den Knoblauch schälen und würfeln. Bärlauch putzen und in Streifen schneiden. Jetzt Knoblauch, Bärlauch, Öl, Abrieb und Saft der Zitrone in einem Mörser vermengen und mit Salz und Chili würzen. Die Kräuter putzen und mit wenig hellen Geflügelfond in den Dampfgerar legen. Den Spargel rund herum abschälen, die Enden auf zwei bis drei Zentimeter kürzen. Die Köpfe aussparen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Anschließend den Spargel in den Gareinsatz des Dampfgerars legen, in den Topf stellen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend die Zitronenscheiben darauf verteilen. Mit Deckel verschließen und 12 bis 15 Minuten sanft garen. Danach den Sud durch ein Sieb laufen lassen, Butter zugeben und kurz vor dem Servieren den Spargel darin schwenken. Für die Reduktion Schalotten schälen, in Streifen schneiden und zusammen mit Weißwein, Sherry und Pfefferkörner auf die Hälfte reduzieren. Danach durch ein Sieb laufen lassen. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in eine Rührschüssel geben und über einem Wasserbad langsam bei ansteigender Hitze dickschaumig aufschlagen. Danach erst tröpfchenweise, anschließend fließend die Butter in die Ei-Basis laufen lassen. Zum Schluss mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Kartoffeln in der Butter rundherum Goldbraun anbraten und mit Salz würzen. Zum Anrichten die Gremolata auf den Spargel verteilen und die Kartoffeln dazulegen. Das Karree portionieren und an den Spargel legen. Anschließend die Hollandaise darauf geben und servieren.

Johann Lafer am 17. Mai 2014