

Lamm-Karree mit Kräuter-Kruste, Erbsen-Kartoffel-Püree

Für vier Portionen

| | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 500 g mehligk. Kartoffeln | 500 g grobes Meersalz | 1 Bund gemischte Kräuter |
| 100 g Toastbrot | 70 g Butter | 700 g Lammkarree |
| 2 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |
| 3 Knoblauchzehen | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian | $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin |
| 3 Schalotten | 2 Knoblauchzehen | 350 g TK-Erbsen |
| 30 g Butter | 200 ml Geflügelfond | Salz |
| Muskatnuss | 100 ml Milch | 50 g Butter |
| 150 g Zuckerschoten | 3 EL Olivenöl | 1 Zitrone |
| Erbsensprossen | | |

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und auf einem Backblech auf dem Salz verteilen. In 45 Minuten weich garen.

Die Kräuter abbrausen und trockentupfen. Die Blätter von den Stielen zupfen. Das Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine mit den Kräutern fein mahlen. Die Butter mit einer Prise Salz schaumig rühren und das Kräuter-Toastbrot, unterrühren. Die Kräuterbutter in einen Gefrierbeutel füllen, 3 mm dünn ausstreichen und kalt stellen.

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Halbierte Knoblauchzehen und die Thymian- und Rosmarinzwige beim Anbraten mit zugeben. Die Lammkarrees auf ein Ofengitter legen und mit der Kräuterkruste bedecken. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen.

Die Butter auf Größe der des Fleisches zurechtschneiden, Folie abziehen und auflegen. Im Backofen bei zugeschalteter Grillfunktion (ca. 230 Grad) goldbraun gratinieren. Das Fleisch anschließend noch 5 Minuten ruhen lassen.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Hälfte davon mit den Erbsen zusammen in der Butter anschwitzen. Geflügelfond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Milch mit der Butter aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit der Milch verrühren. Die Erbsen samt der Flüssigkeit fein pürieren und unter die Kartoffeln mischen. Zuletzt nochmal mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Zuckerschoten waschen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, übrige Schalotten und Knoblauch und die Zuckerschoten darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Erbsensprossen mit unter die Zuckerschoten mischen.

Zum Anrichten die Lammkarrees in Tranchen schneiden und auf einer Nocke Erbsenpüree anrichten. Die Zuckerschoten darauf geben und mit dem Sud beträufeln.

Johann Lafer am 03. September 2016