

# Lamm-Karree auf Kichererbsenmus und Schafkäse-Topping

**Für 4 Personen:**

**Für das Karree:**

|   |                    |                  |
|---|--------------------|------------------|
| 2 Lammkarrees                           | 1 EL Ras el Hanout | 2 Knoblauchzehen |
| $\frac{1}{2}$ Biozitrone (Saft, Abrieb) | 2 EL Öl            | Öl               |

**Für das Püree:**

|                            |               |                 |
|----------------------------|---------------|-----------------|
| 800 g Kichererbsen (Glas)  | 100 ml Wasser | 1 Knoblauchzehe |
| 2-3 EL Tahina (Sesampaste) | 3 EL Olivenöl | Salz            |

**Für obendrauf:**

|                   |   |                  |
|-------------------|---|------------------|
| 2 Bund Petersilie | 50 g Johannisbeeren                     | 200 g Schafskäse |
| 4 EL Olivenöl     | $\frac{1}{2}$ Biozitrone (Saft, Abrieb) | 1 TL Zucker      |

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarrees trocken tupfen und falls nötig enthäuten. 2 Knoblauchzehen schälen und grob hacken, den Saft einer halben Zitrone und etwas Abrieb mit Ras el Hanout Gewürzmischung sowie 2 Esslöffeln Öl vermengen.

Anschließend die Lammkarrees damit einreiben. Das Ganze in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.

Danach im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen.

Für das Püree die Kichererbsen abschütten und in einem Sieb abwaschen.

Anschließend in eine Pfanne geben (die Kichererbsen sollten nebeneinander liegen, eine Pfanne bietet eine größere Fläche) und mit Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abschütten.

Die Knoblauchzehe grob hacken und mit Öl, 2-3 EL Tahina, Wasser und Salz zu den abgetropften Kichererbsen geben. Mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus pürieren.

Petersilie grob hacken, Schafskäse zerbröseln und mit Öl, Zucker, Zitronensaft sowie etwas Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Lammkarree in 4 Portionen teilen, auf das Mus setzen und etwas Schafskäsemasse darauf geben. Die Johannisbeeren darüber streuen.

Björn Freitag am 13. September 2021