

Lamm-Karree mit gebratenem Schafskäse, Grüne-Soße-Pesto

Für 4 Personen:

Lamm:

1 kg Lammkarree (mit Knochen) 1 Knoblauchknolle 3 Zweige Rosmarin
Bratöl 50 g Rucola, gezupft

Zutaten Schafskäse:

4 Sch. Schafskäse á 80-100g

Panko-Nuss-Crunch:

50 g Pankoflocken 50 g Haselnüsse 2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian 1 Esslöffel Olivenöl

Apfel-Rosmarin-Chutney:

1-2 Äpfel 1 EL Olivenöl 2 Zweige Rosmarin

Rote Beete:

2 mittelgroße Rote Beete 2 EL Olivenöl 1 EL weißer Balsamico
Salz, Pfeffer

Kräuter-Soße:

1 Bd. Frankfurter Grüne Soße 40 g Pinienkerne 12 Knoblauchzehen
100 g Schafsmilchjoghurt 25 ml Olivenöl 25 g geriebener Parmesan
Pfeffer, Salz

Lamm: Lammkarree entsehnen und die Silberhaut entfernen, auch zwischen den Knochen. In Bratöl und mit einer aufgeschnittenen Knoblauchknolle und den Rosmarinzweigen von beiden Seiten kurz anbraten und in der abgedeckten Pfanne bei 50 Grad (am besten im Backofen) 10 Minuten ziehen lassen.

Schafskäse: Schafskäse aus der Lake nehmen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten hellbraun anbraten.

Panko-Nuss-Crunch: Pankoflocken, Knoblauchzehen (angedrückt mit Schale) und Thymian in Olivenöl schwenken, nach 1-2 Minuten grob gehackte Haselnüsse dazugeben und mitrösten, immer wieder schwenken, bis alles goldgelb ist. Thymianzweige und Knoblauch herausnehmen.

Apfel-Rosmarin-Chutney: Apfel schälen und in dünne Stücke schneiden. In kleinem Topf mit etwas Olivenöl, 2 Zweigen Rosmarin und wenn nötig etwas Wasser oder Apfelsaft schmoren, bis die Scheiben leicht zerfallen. Gut zerstampfen, umrühren, Rosmarinzweige entfernen.

Rote Beete: Rote Beete schälen und mit Sparschäler oder Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden. Pfeffern und salzen, mit Olivenöl und Essig mischen und gut eine Stunde marinieren.

Kräuter Soße: Pinienkerne in einer Pfanne vorsichtig anrösten bis sie hellbraun sind und glänzen.

Grüne Soße Kräuter waschen und auslesen, mit Joghurt, Olivenöl, Parmesan, Salz und Pfeffer pürieren.

Anrichten: Schafskäse auf einem Teller anrichten. Mit dem Apfelstampf bestreichen und dem Panko-Nuss-Crunch bestreuen. Aus den Rote Beete Scheiben kleine Tütchen formen und diese in den Schafskäse einstecken. Mit der Kräutersoße füllen. Neben dem Käse das in kleine Koteletts geschnittene Lammkarree anrichten und mit frischem Rucola ausgarnieren.

Ali Güngörmüs am 12. September 2022