

Lamm-Karree mit Tomaten-Oliven-Kruste

Für 4 Personen

1,2 kg Lammkarree	Meersalz	68 EL Olivenöl
einige Zweige Rosmarin	5 Zehen Knoblauch	Pfeffer
50 g schwarze Oliven	50 g getr. Öl-Tomaten	200 g Kirschtomaten
3 Zweige Thymian	2 Stiele glatte Petersilie	1 Scheibe Toastbrot
30 g geriebener Parmesan	2 gelbe Paprikaschoten	2 rote Paprikaschoten
2 rote Zwiebeln	34 Stiele Basilikum	1 EL Kapern
Piment d'espelette		

Backofen auf 140 Grad vorheizen. In einem Bräter oder einer Pfanne drei Esslöffel Öl erhitzen. Lammkarree salzen und darin auf der Fleischseite anbraten. Wenden und mit Pfeffer würzen. Rosmarin und drei angedrückte Knoblauchzehen dazugeben und 15 bis 20 Minuten im Ofen garen. Inzwischen die entsteinten Oliven und die abgetropften getrockneten Tomaten fein hacken. Frische Tomaten waschen, etwa 50 Gramm davon fein würfeln. Petersilien und Thymianblätter abzupfen. Toastbrot entrinden und zerpfeifen. Kräuterblätter und Toast im Mixer zu Bröseln verarbeiten. Brösel mit Oliven, getrockneten, frischen gewürfelten Tomaten und Parmesan vermischen. Mit zwei bis drei Esslöffeln Öl (von den eingelegten Tomaten) zu einer dicken Paste verrühren und mit Pfeffer würzen. Paprika schälen, längs vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in Streifen schneiden. Restlichen Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne drei Esslöffel Öl erhitzen und Zwiebeln sowie Knoblauch darin andünsten. Paprika hinzugeben, unter Rühren etwa fünf Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt fünf Minuten schmoren. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, den Ofengrill einschalten. Würzpaste auf dem Fleisch verteilen und zwei bis drei Minuten übergrillen. Kirschtomaten waschen, halbieren und unter die Peperonata mischen. Basilikumblätter abzupfen, grob schneiden und unterheben. Peperonata mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Mit dem Lammkarree anrichten.

Tipp:

Wer die Haut der Paprika nicht verträgt, kann sie problemlos mit einem scharfen Sparschäler schälen.

Cornelia Poletto am 30. März 2014