

Lamm-Karree mit Gremolata, Reis und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Lammkarees, à 200 g	100 g Reis	100 g Couscous
100 g Glasnudeln	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Orange	4 EL Butter	1 EL Butter, kalt
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
100 ml trockener Rotwein	250 ml Lammfond	1 EL Tomatenmark
3 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Vier Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und den Reis, den Couscous und die Glasnudeln darin zusammen drei Minuten anbraten. 300 Milliliter Wasser aufgießen und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten garen. Die Zitrone und die Orange heiß waschen. Je einen Streifen Schale abschälen. Die restliche Schale für die Gremolata abreiben. Die Petersilie waschen, trocknen und zusammen mit einem Zweig Rosmarin und dem Thymian hacken und in eine Schüssel geben. Eine Knoblauchzehe abziehen, in kleine Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Zwei Esslöffel Olivenöl unterrühren. Die Lammkarees waschen, trocken tupfen und kräftig salzen und pfeffern. Die Gremolata darauf verteilen und anschließend für acht Minuten im Ofen garen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Tomatenmark darin anrösten. Mit dem Wein ablöschen und leicht einkochen lassen. Den restlichen Rosmarin und den Fond mit in die Pfanne geben. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und zusammen mit den Zitrusstreifen ebenfalls in die Pfanne geben. Die Sauce köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit einem Esslöffel kalter Butter binden. Das Lammkarree mit Gremolata auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Petrus Basar am 07. November 2013