

Lamm-Karree, Spekulatius-Kruste, Rotwein-Cranberry-Soße

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

300 g Lammkarree	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	Pflanzenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL getr. Cranberries	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
250 ml Rotwein	150 ml Lammfond	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelteigtaschen:

400 g mehlig. Kartoffeln	200 g Shiitake-Pilze	200 g Ziegenfrischkäse
2 Stiele Rosmarin	2 Stiele Thymian	2 Stiele Petersilie
1 Ei	120 g Mehl	50 g Kartoffelmehl
1 EL Butter	Butter	Muskatnuss
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Kruste:

1 Orange	100 g Spekulatius	75 g Butter
30 g Paniermehl	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

1 Rotkohl	1 Orange	100 g geschälte Pistazien
50 g Feigensenf	25 ml Apfelessig	50 ml Amaretto
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Backofen auf 150 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm Knoblauch halbieren. Öl zusammen mit dem Knoblauch in der Pfanne erhitzen und das Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Schluss Rosmarin- und Thymianzweig im Ganzen hinzugeben. Anschließend das Lamm inklusive Kräuter für circa 20. Minuten in den Backofen geben.

Für die Sauce die heiße Pfanne mit dem Bratansatz des Lamms mit Rotwein ablöschen. Nelken und Wacholderbeeren dazu geben und mit einem Holzlöffel die Ansätze in der Pfanne lösen. Fond dazu geben und reduzieren lassen. Getrocknete Cranberries hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste Orangeschale einer halben Orange abreiben. Rosmarin, Thymian und Majoran von den Stielen zupfen und fein hacken. Spekulatius in einen elektrischen Zerkleinerer geben und mit dem Orangenabrieb, den Kräutern und dem Paniermehl zerkleinern. Den Inhalt in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne auslassen und mit der Spekulatiusmasse vermengen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Tiefkühler geben.

Für die Teigtaschen Kartoffeln schälen, in kleiner Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen. Shiitake-Pilze putzen. Drei Stück im Ganzen zurück behalten, den Rest in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten bis das Wasser verdampft ist. Rosmarin, Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Frischkäse und Kräuter dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Platte ziehen und auskühlen lassen.

Die gargekochten Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und anschließend zwei Mal durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse heben. Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Einen Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Die zerlassene Butter, Mehl, und Kartoffelmehl ebenfalls zu der Kartoffelmasse geben und mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit dem Anrichtering Kreise ausstechen und in die Mitte einen Esslöffel der Frischkäse-Pilzmasse geben. Den Rand mit Eiweiß bepinseln und die Taschen zusammen klappen.

In einem ausreichend großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeltaschen darin kurz gar kochen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die fertigen Teigtaschen darin kurz schwenken.

Für den Salat Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, fein reiben und in eine Schüssel geben. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pistazien darin kurz anrösten, dann zum Rotkohl geben. Orange waschen und etwas Schale von der Orange reiben. Olivenöl, Essig, Feigensenf, Amaretto und etwas Orangenabrieb zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing nach und nach unter den Rotkohl heben, bis ein gutes Mischverhältnis entsteht. Gut vermengen und in den Backofen zum Lamm geben und ziehen lassen. Eine halbe Orange filetieren und kurz vorm Servieren die Orangenfilets unterheben.

Die erkaltete Kruste nun auf das Lamm geben und dieses noch zum Abschluss circa drei Minuten bei Oberhitze und 200 Grad Celsius im Ofen gratinieren lassen.

Lammkarree mit Spekulatiuskruste, Rotwein-Cranberry-Sauce, Rotkohlsalat und Kartoffelteigtaschen mit Shitake-Frischkäsefüllung auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 30. November 2016