

Lamm-Karree mit Senf-Pistazien-Haube und Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

300 g Lammkarree	125 g Pistazien	100 g Feigensenf
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln	100 g Butter	Salz
--------------------------	--------------	------

Für das Chutney:

100 g getr. Cranberries	2 Schalotten	6 Nelken
1/8 l Rotwein	1/8 l Weißweinessig	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Shiitake-Pilze	100 g Spekulatius	100 g Ziegenfrischkäse
1/8 l Weißwein	1/8 l Gemüsefond	2 cl Amaretto
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Backofen auf 180 C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammkarree darin scharf anbraten. Das Fleisch in einer ofenfesten Form für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Pistazien grob hacken. Nach circa zehn Minuten das Lammkarree kurz aus dem Ofen nehmen und mit Senf einreiben, sowie die gehackten Pistazien aufdrücken, dann sofort wieder in den Ofen schieben.

Für die Sauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake-Pilze putzen und in der Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Spekulatius zerbröseln und zusammen mit dem Ziegenfrischkäse in die Pfanne geben und gut verrühren. Gemüsefond und Amaretto dazugeben, kurz aufkochen lassen und Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten häuten und fein hacken. Rotwein in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und Cranberries, Nelken und gehackte Schalotte dazu geben, aufkochen und die Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißweinessig abschmecken. Eventuell mit Mehl andicken bis die gewünschte dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren die Nelken wieder herausnehmen.

Lammkarree aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Lammkarree mit Senf-Pistazien-Kruste, Salzkartoffeln, Cranberychutney und Shiitake-Spekulatius-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Kurz am 30. November 2016