

# Lamm-Karree mit Ziegenkäse-Feigen-Ragout, Padrón-Paprika

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

1 Lammkarree à 400 g	200 ml Rotwein	1 EL flüssiger Honig
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Zweig Minze	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

**Für das Ziegenkäse-Feigen-Ragout:**

10 Pimientos de Padrón	3 Karotten	6 getrocknete Feigen
1 Rolle Ziegenkäse	6 schwarze Oliven	6 grüne Oliven
200 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

**Für das Lammkarree:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkarree in einer Pfanne mit etwas Öl und Rosmarin, Thymian und Salbei scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Honig bestreichen und für 12 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Minze in Alufolie wickeln und ziehen lassen.

In der heißen Pfanne kurz den Bratensaft mit Rotwein ablöschen.

Das Lamm in 2er-Rippen aufschneiden.

**Für das Ziegenkäse-Feigen-Ragout:**

Karotten schälen. Zusammen mit den Feigen in Würfel schneiden und mit den Oliven und den Pimientos de Padrón in einem Topf unter ständigem rühren weich dünsten. Fond dazugeben. Den Ziegenkäse in eine lauwarmer Pfanne legen und anschließend auf das Gemüse setzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende einen Tropfen Honig auf den Ziegenkäse setzen. Lammkarree aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Feigen-Ragout und Pimientos de Padrón auf warmen Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Panizza am 26. Juni 2017