

Lamm-Karree, orientalische Kartoffeln, buntes Gemüse

Für zwei Personen

Für die Lammkotelets:

6 Lammstielkotelets	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	1 Prise Zimt	1 Sternenanis
2 EL Olivenöl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für Kartoffeln und Gemüse:

200 g Drillinge	1 rote Spitzpaprika	1 Zucchini
1 Möhre	150 g Rucola	1 Birne
1 Granatapfel	1 Limette	2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	40 g Ziegenfrischkäse	2 Zweige Koriander
1 Sternenanis	1 Prise Zimtpulver	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	1 Prise Currypulver	100 ml Balsamico-Essig
1 Prise Zucker	1 Prise Puderzucker	2 EL Olivenöl
Butter	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Lammkotelets:

Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Rosmarinadeln vom Zweig zupfen. Alles mit Olivenöl zu einer Marinade vermengen und Lammkotelets einreiben.

Grillpfanne mit Butterschmalz erhitzen und den Zimt und Sternanis dazugeben. Von jeder Seite ca. 2 min braten. Im Ofen fertig garen.

Für Kartoffeln und Gemüse:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Drillinge putzen und je nach Größe halbieren. In einer Auflaufform geben. Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch hinzugeben und gut vermengen. Für 12 Min. in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit Paprika, Zucchini und Möhre waschen und kleinschneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Fenchel- und Koriandersamen und etwas Curry hinzugeben. Leicht anschwitzen lassen. Das Gemüse dazugeben und dünsten. Etwas frischen Koriander und Granatapfelkerne hinzugeben und vermengen.

Birne waschen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter und Puderzucker leicht karamellisieren.

Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem dunklen Balsamico ablöschen und einkochen lassen, bis es eine sirupartige Konsistenz bekommt. Für die Garnitur verwenden.

Den Rucola waschen, putzen und trocknen. Restlichen Koriander und Frühlingszwiebeln kleinschneiden. Alles mit Limettensaft, Olivenöl und Salz leicht marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Ziegenfrischkäse und Balsamico garnieren und servieren.

Henriette Schnabl-Gensthaler am 16. Juli 2018