

Markknochen mit Thymian-Salz, Lamm auf Winter-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Markknochen:

4 Markknochen vom Kalb
1 TL Butter

1 Zitrone, Abrieb
Pflanzenöl

2 Zweige Thymian
Salz

Für das Thymian-Salz:

$\frac{1}{4}$ Bund Thymian

1 TL grobes Meersalz

Für das Lamm:

1 Lammkarree mit Knochen
Salz

4 Zweige Thymian
Pfeffer

1 TL Butter

Für die Sauce:

2 Schalotten
 $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf

200 ml Gemüsefond
 $\frac{1}{4}$ TL Zucker

80 g Sahne
Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Karotte
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
Pflanzenöl

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
2 Zweige glatte Petersilie
Salz

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1 TL Butter
Pfeffer

Für den Apfelfannkuchen:

1 Apfel
20 ml Milch
1 Prise feines Salz

3 EL Mehl
1 TL Backpulver

3 Eier
 $\frac{1}{2}$ EL Butter

Für den Markknochen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Markknochen in einer Pfanne mit wenig Öl kross von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Butter in der Pfanne aufschäumen, etwas Thymian und Zitronenabrieb dazugeben und die Knochen im Ofen ca. 12 Minuten weiter rösten. Mit Salz würzen.

Für das Thymian-Salz:

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Das Salz mit dem Thymian in einem Mörser kräftig stoßen.

Für das Lamm:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und parieren. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Thymian das Fleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf niedriger Stufe langsam rosa garen. Die Stiele einzeln trennen.

Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Die Schalotten in einem Topf langsam glasig garen. Mit Gemüsefond und Sahne auffüllen, kräftig aufkochen lassen und mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für das Gemüse:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und grob schneiden. Den Lauch von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Rauten schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze langsam glasig garen. Karotte, Sellerie und Lauch dazugeben und bei hoher Temperatur rösten.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Den Gemüsefond angießen, reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Flocke Butter und etwas Petersilie

abrunden.

Für den Apfelpfannkuchen:

Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Mehl, Eier, Zucker, Backpulver und Milch kräftig mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Prise Salz und die Apfelwürfel unterrühren.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Pfannkuchenteig langsam hellbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 04. Dezember 2018