

Lamm-Karree, Kräuterkruste, Rotwein-Soße, Polenta, Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

400 g Lammkarree	3 Schalotten	2 Eier
40 g Parmesan	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Zweige Rosmarin	40 g Semmelbrösel	2 EL scharfer Senf
1 EL Wasabipaste	50 g weiche Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 rote Zwiebel	150 ml Rotwein	75 ml Lammfond
50 g kalte Butter	1 Lorbeerblatt	1 TL Tomatenmark
1 EL grobes Meersalz	1 EL Zucker	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

100 g Maisgrieß	500 ml Milch	500 ml Gemüfefond
20 g Parmesan	50 g Butter	1 g Safranfäden

Für den Salat:

300 g Feldsalat	6 Portobello Pilze	2 Pfirsiche
8 Babymais	100 g Zucker	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkarree waschen und trocken tupfen. Vorsichtig die Schwarte entfernen, die Rippchen abschaben und das Fleisch pfeffern.

Schalotten abziehen und sehr fein hacken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Semmelbrösel mit Parmesan, Schalotten, Kräuter, Wasabipaste, Butter und Eiern vermischen.

Fleisch in heißem Öl anbraten. Salzen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten weiterbraten. Fleisch herausnehmen und mit Senf bestreichen.

Kräutermasse darauf verteilen. Anschließend 10 Minuten bei 220 Grad im Ofen überbacken.

Für die Rotweinsauce:

Die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und mind. 20 Min. einfrieren.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, Zwiebeln dazugeben und kurz im Karamell schwenken.

Mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Ohne Deckel bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Den Fond zugießen und bei starker Hitze ca. 10 Minuten weiter leicht dicklich einkochen lassen. Mit Mehl und Tomatenmark abbinden. Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und wieder aufkochen.

Kalte Butter aus dem Tiefkühler nehmen und mit dem Schneebesen nach und nach einrühren, bis die Sauce andickt und glänzt. Sauce dabei nicht mehr kochen! Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

In einem hohen, breiten Topf Milch mit Gemüfefond und Salz zusammen aufkochen. Die Herdplatte auf kleine Hitze runterschalten und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgrieß zugeben. Den Topf mit einem Deckel schließen und die Polenta 10 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten, den Parmesan reiben und gemeinsam mit den Safranfäden unter die Polenta rühren. Weitere 15 Minuten ziehen lassen. Butter unterrühren.

Für den Salat:

Den Salat waschen und trockenschleudern. Portobello Pilze putzen. Den Babymais kurz blanchieren und mit etwas Butter und Zucker sautieren.

Pfirsiche waschen, entkernen, in Spalten schneiden, dazugeben und in der Pfanne karamellisieren. Pfirsiche mit Babymais und Portobello Pilzen unter den Feldsalat heben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Pinzke am 16. September 2019