

Lamm-Karree mit Kruste, Portwein-Jus, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Portwein-Jus:

125 g Lammknochen	1 Karotten	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Lauchstange	1 Schalotten
1 Knoblauchzehen	15 g Butterschmalz	50 g kalte Butter
125 ml Lammfond	125 ml trockener Rotwein	75 ml Portwein
1 EL Tomatenmark	3 Zweige Thymian	1 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin	Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Für den Parmesan-Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
60 g Parmesan	Muskatnuss	Salz

Für die Rosmarin-Pistazien-Kruste:

1 Zitrone	25 g weiche Butter	1 TL mittelscharfer Senf
20 g Semmelbrösel	25 g Pistazien	2 Zweige Rosmarin

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à ca. 450 g	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
--------------------------	---------------	---------------

Für die Portwein-Jus:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen, Lammknochen darin bei hoher Hitze anrösten, dann aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilienwurzel und Knollensellerie schälen und fein würfeln. Lauchstange putzen und etwa die Hälfte in kleine Stücke schneiden. Gemüse in den Topf geben und anrösten. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Fond und Portwein angießen. Die Lammknochen wieder zurück in den Topf geben und alles zusammen reduzieren lassen.

Durch ein Sieb abgießen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

Für den Parmesan-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen.

Wasser abschütten und leicht ausdämpfen lassen. Parmesan reiben.

Kartoffeln stampfen, Milch und Butter untermengen und abschließend Parmesan unterheben. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Rosmarin-Pistazien-Kruste:

Pistazien im Multizerkleinerer fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Pistazien mit Rosmarin, Zitronenabrieb, Semmelbrösel, Senf und Butter zu einer glatten Paste mixen.

Für das Lammkarree:

Lammkarree waschen, trockentupfen und ggf. parieren. Kräftig salzen und nach Geschmack pfeffern. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. In eine Auflaufform geben und in den vorgeheizten Ofen geben. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55 Grad erreichen. Lamm aus dem Ofen nehmen und die Grillfunktion am Ofen einschalten. Lamm mit der Rosmarin-Pistazien-Kruste bestreichen und zurück in den Ofen stellen um es für 4 Minuten zu gratinieren. Danach kurz ruhen lassen und kurz vor dem Servieren anschneiden.

Arwin Muradian am 28. März 2022