

# Lamm-Karree mit Thymian-Aprikosen-Creme

## Für zwei Personen

### Für das Lammkarree:

|                            |                    |                  |
|----------------------------|--------------------|------------------|
| 1 Lammkarree à 350 g       | 50 g Butter        | 2 EL Olivenöl    |
| $\frac{1}{2}$ Bund Thymian | 1 TL Koriandersaat | 1 TL Fenchelsaat |
| Salz                       | Pfeffer            |                  |

### Für die Creme:

|                    |                         |                            |
|--------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1 rote Peperoncini | 60 g getrock. Aprikosen | $\frac{1}{2}$ Bund Thymian |
| Salz               |                         |                            |

### Für die Paste:

|                                     |                              |                                      |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 rote Peperoncini                  | 1 Knoblauchzehe              | 1 Kurkumawurzel                      |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb | $\frac{1}{2}$ Bund Koriander | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| 2 grüne Kardamomkapseln             | $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel | 1 Gewürznelke                        |
| $\frac{1}{2}$ TL Zucker             | 2 EL Olivenöl                | Salz, Pfeffer                        |

### Für den Stampf:

|                               |                       |                              |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|
| 250 g vorw. festk. Kartoffeln | 250 g Knollensellerie | $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe  |
| 50 g Butter                   | 100 ml Milch          | $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel |
| Muskatnuss                    | Salz                  | weißer Pfeffer               |

### Für die Karotten:

|                         |                 |             |
|-------------------------|-----------------|-------------|
| 250 g Karotten          | 2 Orangen, Saft | 50 g Butter |
| 2 grüne Kardamomkapseln | weißer Pfeffer  | Salz        |

### Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree parieren. In einer heißen Pfanne von allen Seiten in Olivenöl mit Thymian scharf anbraten. Koriandersaat und Fenchelsaat im Mörser zerkleinern. Lammkarree mit der Würzmischung und Pfeffer würzen.

Lammkarree mit einem Fleischthermometer auf ein Ofengitter legen und bei 140 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad ziehen lassen.

Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, das Lammkarree bei offenem Backofen ruhen lassen oder, je nach Zeit, aus dem Ofen nehmen und auf dem Brett ruhen lassen. Anschließend tranchieren.

### Für die Creme:

Thymian in 200 ml heißem Wasser einlegen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die getrockneten Aprikosen und die Peperoncini in ein hohes Gefäß geben und mit dem Thymianwasser übergießen. Ein paar Thymianblätter dazugeben. Die Masse pürieren, bis eine Paste entsteht.

### Für die Paste:

Kardamom mit der breiten Seite eines Messers andrücken, Samen auslösen. Mit Kreuzkümmel, Nelke, Salz und Zucker im Mörser fein zerstoßen.

Knoblauch abziehen. Koriander, Petersilie, Peperoncini und Knoblauch grob hacken.

Alles in ein Gefäß geben. Kurkuma reiben und dazugeben. Olivenöl und Zitronensaft hinzugeben und alles in einem Multizerkleinerer grob zerkleinern. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Stampf:**

Wasser, Salz und Kreuzkümmel in einem Topf aufkochen. Kartoffeln und Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zugedeckt 25 Minuten kochen und abschließend abgießen. Butter in einem Topf erwärmen, bis sie zur Nussbutter wird. Milch hinzugeben, mit Muskatnuss, weißem Pfeffer und Salz abschmecken.

Kartoffeln und Sellerie hinzugeben und alles zu grob zerstampfen.

Abschmecken und warm stellen.

**Für die Karotten:**

Orange auspressen. Kardamomkapseln aufbrechen. Orangensaft in die bereits benutzte Pfanne pressen und erhitzen. Einen Teil der Butter dazugeben, sowie die aufgebrochene Kardamomkapsel. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten schälen und die Pfanne geben.

Zugedeckt 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen.

Deckel entfernen und noch weitere 5 Minuten reduzieren. Den Rest der Butter hinzugeben und die Karotten mit dem Saft in der Pfanne arrosieren.

Daniel Nydegger am 09. Juni 2025