

# Lammkarree, Lamm-Brombeer-Jus, Pastinaken-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Lamm:

|                                |                    |                    |
|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| 1 Lammkarree, 6-8 Stielknochen | 1-2 Knoblauchzehen | 1-2 EL Butter      |
| 2 EL Senf                      | Öl                 | 3-4 Zweige Thymian |
| 2-3 Zweige Rosmarin            | Salz               | Pfeffer            |

### Für die Jus:

|                            |                     |                     |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| Lammkarree, Reste von oben | 125 g TK-Brombeeren | 1-2 rote Zwiebeln   |
| 3-4 Knoblauchzehen         | 2 EL kalte Butter   | 500 ml Rotwein      |
| 1 L Fleischfond            | 2 cl Cassislikör    | 2-3 EL Honig        |
| Öl                         | 3-4 Zweige Thymian  | 2-3 Zweige Rosmarin |
| 2-3 Lorbeerblätter         | Salz                | Pfeffer             |

### Für das Püree:

|                |                |               |
|----------------|----------------|---------------|
| 3-4 Pastinaken | 100 g Parmesan | 150 g Butter  |
| 200 ml Milch   | Muskatnuss     | Salz, Pfeffer |

### Für den Rosenkohl:

|                 |             |               |
|-----------------|-------------|---------------|
| 400 g Rosenkohl | 1 EL Butter | Öl            |
| 2 EL Honig      | Chili       | Salz, Pfeffer |

### Für das Pesto:

|                           |                     |                 |
|---------------------------|---------------------|-----------------|
| 250 g geschälte Pistazien | 1 Bund Petersilie   | 1 Zitrone, Saft |
| 150 g Parmesan            | 500 ml neutrales Öl | Salz, Pfeffer   |

### Für die Korallenhippe:

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| 120 ml neutrales Öl | 20 g Mehl |
|---------------------|-----------|

### Für die Garnitur:

|                        |                    |                  |
|------------------------|--------------------|------------------|
| 3-4 frische Brombeeren | 1-2 Zweige Thymian | 1 Zweig Rosmarin |
|------------------------|--------------------|------------------|

## Für das Lamm:

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Lammkarree putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Senf einreiben. Abschnitte des Karrees für die Jus beiseitelegen.

Knoblauch andrücken. Eine Pfanne mit etwas Öl und Butter erhitzen, Knoblauch und Kräuter zugeben, dann Lammkarree von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Anschluss für 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

## Für die Jus:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen, die Abschnitte des Lammkarrees, Zwiebel und Knoblauch darin kräftig anrösten, danach mit Rotwein und Cassislikör ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen, danach wiederum mit Rotwein aufgießen und wieder kurz einreduzieren lassen. Wenn es einreduziert ist, mit Fond aufgießen und köcheln lassen.

Anschließend abpassieren und die Jus wiederum einreduzieren lassen.

Mit den Brombeeren, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und kurz mit einem Pürierstab durchpürieren, dann wiederum einreduzieren lassen.

Mit kalter Butter binden.

**Für das Püree:**

Pastinaken waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Pastinaken kurz ausdampfen lassen. Danach die erwärmte Milch und Butter unterheben und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Parmesan reiben und unterheben.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest garen. Anschließend eine Pfanne mit etwas Butter, Öl und Honig erhitzen und den Rosenkohl darin leicht anbraten. Es sollen leichte karamellierte Röststoffe entstehen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

**Für das Pesto:**

Pistazien kurz in einer Pfanne rösten, anschließend in einem hohen Gefäß zusammen mit Petersilie, Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Parmesan reiben und zugeben. Nochmal mixen. Pesto mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

**Für die Korallenhippe:**

Öl und Mehl mit 100 ml Wasser zu einem homogenen Teig verrühren. Teig portionsweise in eine Pfanne geben und Korallenhippen ausbacken.

**Für die Garnitur:**

Brombeeren und Kräuter als Garnitur verwenden.

David Kruselburger am 16. Oktober 2025