

# Lammkarree mit Bucheckernkruste, dunkler Gewürzjus

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

600 g Lammkarree am Stück	4 EL geröstete Bucheckern	1 Ei
50 g weiche Butter	1 EL Butterschmalz	2 EL Waldhonig
2-3 EL Panko	Salz	Pfeffer

**Für die Jus:**

400 ml dunkler Bratenfond	1 TL dunkle Misopaste	1 EL Ketjap Manis
2 EL Mirinessig	1 Sternanis	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Fünf-Gewürze-Pulver	$\frac{1}{2}$ TL Szechuan-Pfefferkörner	Speisestärke

**Für die Petersilienwurzel:**

3 Petersilienwurzeln	1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
2 EL Butter	60 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
Salz	Pfeffer	

**Für das Lammkarree mit Kruste:**

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Die weiche Butter und das Eigelb mit einem Schneebesen kurz aufschlagen. Die Bucheckern grob hacken und zusammen mit dem Panko unter die Ei-Butter-Masse heben. Masse mit Waldhonig, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Masse zwischen Backpapier ausrollen und in den Kühlschrank legen.

Mit einem kleinen Messer die Knochen des Lammkarrees sauber putzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten.

Dann im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen. Die Kerntemperatur sollte bei 54 Grad liegen.

Kurz von dem Anrichten einen Streifen von der Kruste auf das Fleisch legen. Den Ofen auf 220 Grad Grillfunktion umstellen und das Fleisch mit Kruste etwa 5 Minuten gratinieren.

**Für die Jus:**

Pfeffer mit der Zimtstange und dem Sternanis in einer Pfanne ohne Fett kräftig rösten, anschließend mit allen Flüssigkeiten ablöschen.

Sauce kräftig einkochen lassen und vor dem Servieren durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Fünf-Gewürze-Pulver und Misopaste abschmecken.

Sollte die Sauce zu dünn sein, mit etwas Stärke abbinden.

**Für die Petersilienwurzel:**

Petersilienwurzeln schälen. Die Hälfte der Wurzeln in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und klein schneiden. Die in Würfel geschnittene Petersilienwurzel und Schalotte in Butter anschwitzen, dann mit 150 ml Fond sowie der Sahne aufgießen. Mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und alles fein pürieren oder stampfen.

Die restlichen Petersilienwurzeln in formschöne Stifte schneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter und restlichem Fond glasieren, bis sie gar, aber bissfest sind. Ebenfalls abschmecken.

Björn Freitag am 21. Februar 2025