

Lamm-Karree mit Kartoffel-Steinpilz-Pfanne und Babyspinat

Für 4 Portionen

2 Lammkarrees à ca. 500 g	500 g kl. festk. Kartoffeln	Salz
400 g Steinpilze	1 rote Spitzpaprika	3 Schalotten
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
400 g junger Spinat	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	7 EL Olivenöl
Pfeffer	50 g ital. Hartkäse	

Die Lammkarrees von Fett und Silberhäuten befreien, die Knochen putzen. Die Kartoffeln waschen, mit ausreichend Wasser und ein EL Salz in einem Topf aufkochen und etwa 20 Minuten weich garen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit die Steinpilze putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und in Stücke schneiden. Die Paprika waschen, längs halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in Streifen schneiden. Eine Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Spinat und Rucola sortenweise verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Rucola in kleine Stücke zupfen oder schneiden.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und halbieren. Zwei EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln, Steinpilze, Knoblauch und Spitzpaprika darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie und Basilikum unterheben.

Ein EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Babyspinat dazugeben und die Blätter zusammenfallen lassen. Mit Rucola und Käse verfeinern. Zwei EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lammkarrees darin rundherum bei mittlerer Hitze von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Die Karrees im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit die restlichen zwei Schalotten schälen und längs halbieren. In einer separaten Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Schalottenhälften darin bei starker Hitze anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Lammkarrees aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann portionieren.

Die Kartoffel-Steinpilz-Pfanne auf Teller verteilen, die Lammkarrees anlegen, mit der Schalotten-Rotwein-Reduktion beträufeln und den Spinat dazu angerichtet servieren.

Frank Rosin am 07. Mai 2018