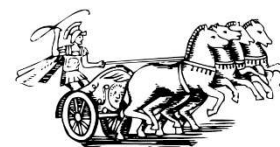


Lammkarree mit Kräuterkruste dazu servieren wir Spätburgunder Rosé trocken

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Das Lammkarree mit der leckeren Kräuterkruste bringt das Aroma des frischen trockenen Rosé perfekt zur Geltung und macht richtig Lust auf Frühling.

Das Lammkarree waschen und trocken tupfen, dann vorsichtig die Schwarte entfernen und die Knochen abkratzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Petersilienblätter abzupfen, ebenso die Blättchen von einem Thymianzweig und zwei Rosmarinzweigen. Blätter grob hacken und mit der Hälfte der Schalotten und einer Knoblauchzehe in einen Mixer geben. Dazu kommen eine gebröselte Toastscheibe, Parmesan, Butter und Olivenöl, alles Mixen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Öl anbraten und dann in den vorgeheizten Ofen (200°C) schieben. Ich lege dabei gerne noch einen Rosmarinzweig unter das Fleisch. Nach 10 Min. das Fleisch herausnehmen, mit Senf bestreichen und dann die Kräutermasse darauf verteilen. Nochmal für 10 Min. bei 220°C im Ofen überbacken. Wenn man mit einem Fleischthermometer arbeitet, ist das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 61° - 64°C medium.

In der Pfanne, die zum Anbraten verwendet wurde, die restlichen Schalotten und Knoblauch mit etwas Tomatenmark andünsten, einen Thymianzweig dazu geben und mit Lammfond ablöschen. Wenn Sie den Wein schon geöffnet haben, geben Sie gerne schon einen Schluck mit in die Pfanne. Bei kleiner Flamme einköcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf etwas andicken.

Als Beilage servieren wir Kartoffelgratin. Die Auflaufform mit einer Knoblauchzehe abreiben und danach mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben in der Auflaufform verteilen und dabei jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen. Soviel Sahne darüber geben, dass die Kartoffeln bedeckt sind. Mit frischem Muskat und einigen Butterflöckchen garnieren und bei 200°C im vorgeheizten Ofen für etwa 40 Min. garen.

Die grünen Bohnen waschen, putzen und dünsten. Die Kirschtomaten waschen und halbieren und kurz mit zu den Bohnen geben.

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1000 g Lammkarree
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
2 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
60 g Butter
50 g Parmesan
1 Toastscheibe
1 EL Olivenöl
1 EL Senf (mittelscharf)
Meersalz und schwarzer Pfeffer
1 EL Tomatenmark
Lammfond

Für das Gratin:

8 mittelgroße Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
ca. 500 ml Sahne
Salz/Pfeffer
Muskat
800 g grüne Bohnen
1 Handvoll Kirschtomaten