

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LAMMCARRÉE MIT OLIVENKRUSTE UND PEPERONATA

ZUTATEN:

600-700 g	Lammcarrée
80 g	weiche Butter
40 g	schwarze Oliven (à la greque, entsteint)
2 Stk.	Knoblauchzehen (durchgepresst)
8 Stk.	Thymianzweige
2-3 Stk.	Rosmarinzweige
6 Stk.	Petersilienstengel
3 Ei	Paniermehl
evtl. 1 Stk.	Eigelb
etwas	Salz, Pfeffer

ZUTATEN:

6-8 Stk.	Peperoni / Paprikaschoten (bunt gemischt)
1 Stk.	Schalotte, feingeschnitten
1 Stk.	Peperoncino rot/grün
1 Stk.	Knoblauchzehe, in Scheiben
20 Stk.	schwarze Oliven (ohne Stein)
2-4 EL	Herbes de Provence
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Olivenöl

ZUTATEN:

3DL	Rotwein (halbtrocken)
½ DL	1 Aceto balsamico
etwas	Pfeffer, Salz
2 Ei	Honig
100 g	Butter

ZUBEREITUNG

Für die Oliven-Kräuter-Kruste die Oliven mit Thymianblättchen, Rosmarinnadeln und Petersilie fein hacken. Alles zusammen mit dem Ei, Paniermehl und dem Knoblauch mit der Butter vermengen. Auf ein Stück Backpapier streichen und entsprechend der Größe des Lammcarrées in Form bringen, mit Backpapier bedecken und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Die Paprikaschoten schälen und in Streifen schneiden. Die Schalotte in wenig Olivenöl anschwitzen, die Knoblauchzehen dazuhobeln, Peperoni ganz fein hacken und dazugeben. Kurz durchschmoren, dann die Paprika zufügen sowie die Kräuter und auf mittlerer Flamme al dente kochen.

Backofen auf 210° vorheizen. Das Lammcarrée mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von allen Seiten insgesamt 2 min anbraten. Dann in eine ofenfeste Form geben und im Backofen für 13 min braten.

Den Bratfond in der Pfanne mit Balsamico und Rotwein ablöschen und auf einige Esslöffel einkochen lassen. In ein kleines Töpfchen umgießen, Honig einrühren, abschmecken, stückchenweise die kalte Butter einschwenken und warmhalten.

Die Form aus dem Backofen nehmen, den entstandenen Bratensaft zu der Sauce geben, das Fleisch mit Alufolie abdecken und 5 min nachziehen lassen. Nach der Ruhezeit die Olivenpaste auf das Fleisch legen, leicht festdrücken und unter dem heißen Grill 2 min brutzeln. Das Fleisch in Koteletts schneiden und auf das Paprikagemüse legen. z.B. mit Kartoffeln servieren.