

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LAMM KARREE MIT OLIVENKRUSTE - KARTOFFELGRATIN

Zutaten:

1 Stk.	Zwiebel
2 - 3	Knoblauchzehen
60 g	weiche Butter
4	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
2	Ei schwarze Oliven (ohne Kern)
1	Ei Pinienkerne
3 Stiele	glatte Petersilie
4 Zweige	Thymian
50 g	altbackenes Weissbrot
1 TI	abgeriebene Biozitrone
1 Stk.	Eigelb (Kl. M)
1 TI	Dijon-Senf
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Ei	Olivenöl
2 Stk.	Lammkarrees (à ca. 400 g, küchenfertig pariert)
250 g	Cocktailtomaten

Für das Kartoffelgratin:

1 - 2 Stk.	Knoblauchzehen
250 g	Sahne
150 ml	Milch
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)
etwas	Muskatnuss
800 g	Kartoffeln (festkochend)
1 TI	weiche Butter
50 g	Gruyère (fein gerieben)

Für die Balsamico-Rotwein-Sauce:

150 ml	Rotwein
40 ml	Balsamessig
250 ml	Lammfond
1,5 Ei	Honig
60 g	kalte Butter
2 TI	Thymianblättchen
etwas	Salz, schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)

außerdem:

2 Auflaufformen

ZUBEREITUNG

Für die Olivenkruste die Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und fein würfeln. In einer Pfanne in 1 Ei Butter glasig dünsten und beiseitestellen.

Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und mit den Oliven fein hacken. Die Pinienkerne grob hacken. Petersilie und Thymian fein hacken. Das Brot entrinden und im Blitzhacker fein zerkleinern. Alles mit Zitronenschale, restlicher Butter, Eigelb und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt beiseitestellen.

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Für das Gratin Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Knoblauch pellen. Die Sahne mit Milch verrühren, Knoblauch dazu pressen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Form ausbuttern und Kartoffeln fächerartig hineinschichten, dabei die einzelnen Lagen leicht salzen und pfeffern. Die Milch-Sahne-Mischung darübergießen und das Gratin mit Käse bestreuen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 45 Minuten garen und eventuell zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Inzwischen für das Fleisch 2 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lammkarree darin rundherum 2 Minuten kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und mit der Fettschicht nach oben in eine Auflaufform legen. Die Olivenmasse gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und gut andrücken.

Die Cocktailtomaten mit in die Form geben. Das Lammkarree nach 20 Minuten Garzeit des Gratins mit auf die mittlere Schiene den Ofens geben und 12 – 15 Minuten garen, dann die Form mit dem Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.

Gratin währenddessen zu Ende garen.

Inzwischen für die Sauce den Bratensatz in der Pfanne erhitzen. Wein, Essig und Fond dazugießen und 10 – 15 Minuten auf 100 ml einkochen lassen. Den Honig unterrühren, dann die Sauce in einen kleinen Topf umfüllen. Die kalte Butter in Würfeln mit einem Schneebesen unterrühren, danach den Thymian unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann abgedeckt warm halten.

Das Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt warm halten. Den Grill des Ofens vorheizen, die Alufolie vom Fleisch entfernen und das Lammkarree auf mittlerer Schiene 3 – 5 Minuten gratinieren, bis die Kruste leicht gebräunt ist.

Zum Servieren das Lammkarree zwischen den Rippen in kleine Koteletts schneiden und mit Kartoffelgratin, Tomaten und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.