

Lammkarree mit Gewürz-Butter, Rotwein-Sauce und Gratin dauphinois

 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/lammkarree-mit-gewuertz-butter-rotwein-sauce-und-gratin-dauphinois

Zutaten für 2 Personen

Für das Lamm:

- 300 g Lammkarree
- 1 Knoblauchzehe
- neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

Für die Gewürz-Butter:

- 4 EL kalte Butter
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pistazien
- 1 Nelke
- 1 Knoblauchzehe
- Chilipulver
- Salz

Für das Gratin:

- 3 festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 60 ml Milch
- 60 ml Sahne
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 125 ml trockener Rotwein
- 1 Schalotte
- 200 ml Lammfond
- 1 Orange
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Speisestärke
- 2 EL kalte Butter
- 1/2 EL Cranberries

- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen 2. Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gratin den Knoblauch abziehen und die Backformen mit Knoblauch und Butter einreiben. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, die Kartoffelscheiben dazu geben und etwa 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Anschließend in die Formen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 – 25 Minuten backen.

Für das Lammkarree das Fleisch waschen, trocken tupfen und von den Sehnen und Knochen befreien. Knoblauch abziehen. Das Fleisch in etwas Öl und mit dem Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 150 Grad ca. 10 – 15 Minuten fertig garen. Danach 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Für die Gewürz-Butter den Knoblauch abziehen. Alle Zutaten, bis auf die Butter, in einer Pfanne trocken rösten und anschließend in einem elektrischen Zerkleinerer zerkleinern. Die Butter in einer Pfanne mit den Gewürzen mischen, mit Chili würzen und das Lamm 2 Minuten darin nachbraten.

Für die Sauce die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in eine Pfanne geben und die Fleischreste darin anbraten. Die Orange halbieren und auspressen. Etwas Schale abreiben. Fleischreste wieder entnehmen. Bratenrückstand vom Anbraten mit Rotwein ablöschen, Orangensaft dazu geben und alles 5 Minuten reduzieren lassen. Mit Fond auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und Chili abschmecken und die Cranberries unterheben. Falls die Sauce zu dünn ist, mit Stärke abbinden und mit kalter Butter emulgieren.

Das Lammkarree mit Rotwein-Sauce auf Tellern anrichten und das Gratin dauphinois daneben geben.

Rezept: Andrea Szekely

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. November 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb