



Savas Berktas

Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln und gebratener Rote Bete

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree
1 Knoblauchzehe
1 Bund Rosmarin
1 EL mittelscharfer Senf
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 220 C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lamm waschen und trockentupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und hacken. Das Fleisch längs leicht einschneiden und mit dem Knoblauch füllen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Lamm mit etwas Senf bestreichen, in die Pfanne geben und von allen Seiten kurz scharf anbraten. Rosmarin zu dem Lamm in die Pfanne geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 min. garen.

Für die Rosmarinkartoffeln:

300 g kleine junge Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
1 TL Paprikapulver
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser im Ganzen ca. 10 min. (nicht ganz gar kochen) kochen. Wasser abgießen und abtropfen lassen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln anbraten. Rosmarin dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, alles gut vermengen und kurz schmoren lassen.

Für die Rote Bete:

300 g gekochte Rote Bete
1 TL Honig
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Rote Bete in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe abziehen und eine Hälfte fein hacken. Die Rote Bete mit dem gehackten Knoblauch in Olivenöl anbraten und anschließend mit Honig karamellisieren und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.