

Rezept

Lammkarree mit Meerrettichkruste

Ein Rezept von Lammkarree mit Meerrettichkruste, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 3 Thymianzweige | 1 Bund krause Petersilie |
| 2 Schalotten | 50 ml trockener Weißwein |
| 150 g Sauerrahmbutter (zimmerwarm) | 40 g geriebener Meerrettich |
| 1 TL scharfer Dijon-Senf | 150 g Semmelbrösel |
| Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle | Saft von ½ Bio-Zitrone |
| 1 Spritzer Worcestersauce | 8 kleine, weiße Rübchen (Navets; Alternativ: Pastinaken) |
| 8 Frühlingszwiebeln | 3 EL Olivenöl |
| 2 Lammkarrees ohne Fettdeckel à 400 g (jeweils 8 geputzte Rippen) | Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 EL kalte Butter | 200 ml dunkler Lammfond (oder Kalbsfond) |
| Bratthermometer | 8 Kirschtomaten |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

Zubereitung

1. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln, jeweils die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mit dem Weißwein in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam einkochen, bis er fast verdunstet ist. Den Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Die zimmerwarme Butter mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Mit den Schalotten, Thymian, Petersilie, Meerrettich und Senf vermischen. Die Semmelbrösel unterziehen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersauce abschmecken. Bei Zimmertemperatur 30 Min. zugedeckt ziehen lassen.
3. Die weißen Rübchen dünn schälen, den Blattstrunk in 1 cm Länge stehen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
4. In einem Bräter 3 EL Olivenöl erhitzen und die Lammkarrees auf der Fleischseite in 1 Min. scharf anbraten, wenden und 1 Min. braten. Herausnehmen. Rübchen und Frühlingszwiebeln in den Bräter geben und bei geringer Hitze anbraten. Die Lammkarrees jeweils mit der Knochenseite nach unten daraufsetzen und im Ofen ca. 10-12 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 58° rosa braten. Herausnehmen und Gemüse und Fleisch warm stellen. Mit Küchenpapier die Fleischseite der Karrees trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Bratfett abgießen, den Bräter zurück auf den Herd stellen und den Bratensatz mit etwas kaltem Wasser ablöschen. Den Lammfond angießen. Die Rübchen und Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze sämig einkochen.

6. Die Meerrettichmasse ca. 1 cm dick jeweils auf der Fleischseite des Karrees aufstreichen. Im Backofen die Karrees auf Grillstufe goldbraun grillen. Herausnehmen und 3-4 Min. ruhen lassen. 1 EL kalte Butter in die Sauce rühren, Kirschtomaten einlegen, bis sie lauwarm sind. Das Gemüse und die Tomaten portionsweise auf Tellern anrichten, die Karrees vorsichtig in Rippen schneiden, dazulegen und alles mit Sauce umringen.