Rezept

Lammkarree mit Olivenbutter

Ein Rezept von Lammkarree mit Olivenbutter, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** Lammkarree (à ca. 400 g, beim Metzger vorbestellen und Knochen freischaben lassen)
- **4 EL** Olivenöl
- **1/2 Bund** Thymian
- **12** grüne Oliven (ohne Stein)
- **2-3 Stängel** Basilikum
- **100 g** weiche Butter
- Salz
- Pfeffer
- **400 g** Kirschtomaten
- Zucker
- **4** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- Knoblauchzehe (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 880 kcal

Zubereitung

1. Ofen samt ofenfester Form auf 80° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch kalt abwaschen, abtrocknen, salzen, pfeffern. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum 5 – 6 Min. anbraten. In der Form im Ofen (Mitte) 1 Std. 30 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 55° erreicht ist.

2. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit die Tomaten waschen. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten hineingeben, ¼ TL Salz und ½ TL Zucker darüberstreuen. Den Zucker bei mittlerer Hitze in 2 – 3 Min. karamellisieren lassen, die Pfanne gelegentlich rütteln. Den Thymian darüberstreuen und die Pfanne mit in den Ofen (Backofenboden) stellen.

3. Oliven und getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Nach Belieben den Knoblauch schälen und durchpressen. Alles mit der Butter verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkarrees portionieren und mit den Kirschtomaten und der Olivenbutter servieren. Dazu passt knuspriges Ciabattabrot.