

Lamm-Karree auf Cassolette von Sommer-Gemüse

Für zwei Personen

400 g Lammkarree	4 Drillingskartoffeln	1 kleiner Kohlrabi
50 g Zuckerschoten	6 kleine Fingermöhren	6 Stangen grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
100 ml Gemüsefond	40 ml Olivenöl	30 g Butter
Kerbel, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lamm waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehen abziehen und etwas ausdrücken. Zwei Thymianzweige und einen Rosmarinzweig grob hacken und mit 20 Milliliter Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben und mit dem Knoblauch in einen Gefrierbeutel geben. Die Kartoffeln, den Kohlrabi, die Zuckerschoten, den Spargel und die Möhren waschen. Den Kohlrabi und die Möhren schälen. Die Kartoffeln vierteln und die übrigen Gemüsesorten in kleine Stücke schneiden. Einen Topf mit Wasser und etwas Salz aufsetzen. Die Kartoffeln in dem kochenden Wasser bissfest garen, daraufhin abgießen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne mit dem übrigen Olivenöl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Den Gemüsefond dazugeben. Außerdem einen Rosmarin- und einen Thymianzweig in die Pfanne legen. Die Kartoffeln dazugeben und das Gemüse bissfest garen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Butter unterschwenken. Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Marinade und den Knoblauch zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Das Lammkarree für etwa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Gemüse mit dem Sud auf einen tiefen Teller geben. Das Lamm aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten. Den frischen Kerbel zupfen und das Gericht damit garnieren.

Johann Lafer am 02. August 2013