

Rezept

Carrée d'agneau aux herbes - Lammkarree mit Kräuterkruste

Ein Rezept von Carrée d'agneau aux herbes - Lammkarree mit Kräuterkruste, am 30.06.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 2 Schalotten | 2-3 Knoblauchzehen |
| 60 g weiche Butter | 50 g Weißbrot vom Vortag |
| 3 Stängel glatte Petersilie | 4-5 Zweige Thymian |
| 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale | 1 Eigelb |
| Meersalz | Pfeffer |
| 400 g Kirschtomaten | 2 Lammkarrees à ca. 400 g (küchenfertig, vom Metzger pariert) |
| 2 EL Olivenöl | 1 kg mehligkochende Kartoffeln |
| Meersalz | 200 ml Vollmilch |
| 6-8 EL sehr gutes Olivenöl | Pfeffer |
| Kartoffel- oder Spätzlepresse | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Für die Kräuterkruste die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In 1 EL Butter glasig dünsten und beiseitestellen. Das Brot entrinden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Brot und Kräuterblättchen im Blitzhacker kurz pürieren. Mit Zitronenschale, übriger Butter, der Schalottenmischung und dem Eigelb verrühren und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
2. Die Tomaten waschen. Für das Püree die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser in ca. 20 Min. weich kochen.
3. Inzwischen den Backofen auf 160° vorheizen. Das Fleisch kalt waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum 2 Min. kräftig anbraten, salzen und pfeffern. Herausnehmen und auf ein Backblech legen. Die Kräutermasse auf der Seite mit der Fettschicht auf den Lammkarrees verteilen und leicht andrücken. Die Tomaten mit auf das Backblech geben. Im Ofen (Mitte) 15 Min. garen, dann das Blech aus dem Ofen nehmen und das Fleisch mit Alufolie abgedeckt warm halten. Die Temperatur des Backofens auf Grillstufe (oder 250°) vorheizen.
4. Die Kartoffeln abgießen, dabei etwas Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse in den Topf pressen. Parallel dazu die Milch erhitzen und unter das Püree rühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren, bis das Püree schön cremig ist, dabei nach Bedarf noch etwas Kochwasser unterrühren. Das Püree mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt warm halten.

5. Die Alufolie vom Fleisch nehmen und die Lammkarrees im Backofen (Mitte) ca. 5 Min. gratinieren, bis die Kruste leicht gebräunt ist. Das Fleisch zwischen den Rippen in Koteletts aufschneiden und mit den Tomaten und dem Püree anrichten.