

Lammcarrée auf weißer Zwiebelcreme

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 342

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Lammcarrée	600	Gramm	Deichlamm oder Heidschnucke
Oliveöl	0		
Thymian	0		
Lammknochen	1000	Gramm	
Karotten	2	Stück	
Stangensellerie	2	Stangen	
Tomaten	2	Stück	
Lauch	1	Stange	
Pfefferkörner	1	TL	
Zitronenschale	1	Stück	
Speisestärke	1	EL	
Knoblauchzehen	2	Stück	
Rotwein	0,5	Liter	
Zwiebeln	4	Stück	mittel; weiße oder süße Cevennenzwiebeln
Sahne	150	Gramm	
Kartoffeln	500	Gramm	klein; Heidekartoffel, Bamberger Hörndl
Tomatenmark	2	TL	
Muskat	0		

Zubereitung

1. Die Lammknochen in Öl anbraten, das Röstgemüse mitrösten, den Pfeffer und die geriebene Zitronenschale zugeben. Etwas Tomatenmark zugeben, kurz anrösten lassen, mit Rotwein ablöschen und gut einkochen lassen. Lammfond oder Wasser zugießen und 1,5 Stunden unter Zugabe der Gewürze und dem Knoblauch einkochen lassen. Passieren, entfetten und nochmals einkochen. Mit der angerührten Speisestärke leicht binden.

2. Die Kartoffeln in der Schale kochen, abschrecken und schälen.

2. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. In Butter glasig werden lassen, mit etwas Weißwein aufgießen und weichdünsten, evtl. immer wieder etwas Flüssigkeit zugeben. Wenn die Zwiebeln weich sind, Flüssigkeit verdampfen lassen und etwas Sahne zugeben und nochmals kurz reduzieren. Mit schwarzem Sarawakpfeffer, etwas Muskatnuss und Salz abschmecken. Warm stellen.

3. Die Lammcarrées in heißem Olivenöl mit den Kräutern und dem Knoblauch kurz anbraten. Anschließend auf Alufolie setzen, salzen und pfeffern evtl. mit etwas Thymian bestreuen und im Ofen bei 170° nochmals 15 -20 Minuten braten.

5. Die Kartoffeln in Butter rundum anbraten und salzen.

6. Anrichten: Die Zwiebelcreme auf den Teller geben, leicht glattstreichen und das Lammcarré darauf setzen und mit etwas Bratensauce übergießen. Dazu die gebratenen Kartoffel geben.

Weinempfehlung: Bordeauxwein, jedoch nicht zu herb, da die Zwiebelcreme leicht süßlich ist, also eher merlotbetonte Weine. Tohuwabohu von Markus Schneider (100% Cabernet Sauvignon aus der Pfalz).