



Qualität
von der
grünen
Insel

LAMMKARREE AN ROTWEIN-BIRNEN KOMPOTT

*Lammkarree an weihnachtlichem Rotwein-Birnen-Kompott.
Dazu Sellerie-Püree, garniert mit frittiertter Petersilie.*



4 Personen

ZUBEREITUNG:

ZUTATEN

2 irische Lammkarrees

(à ca. 600 g)

2 EL Pflanzenöl

2 EL Butter

4 Knoblauchzehen

2 Rosmarinzweige

2 Thymianzweige

Salz und frisch gemahlener

Pfeffer

500 ml Rotwein

100 ml Brombeer-Likör

4 Birnen

60 g Zucker

½ Zitrone, Saft und 1 Scheibe

1 Vanilleschote

1 kleine Zimtstange

2 Gewürznelken

Evtl. etwas Speisestärke

500 g Sellerie, Knolle

400 g Kartoffeln, mehlig

kochend

150 ml Milch

100 g Butter

1 kräftige Prise Muskatnuss

Salz und frisch gemahlener

Pfeffer

1 Bund Petersilie

4 EL Olivenöl

Salz

Für das Birnen-Rotwein-Kompott die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. In einer Kasserolle den Rotwein, den Brombeerlikör, den Zucker, den Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale (1 Zitronen-Scheibe), die ausgekrazte Vanilleschote sowie das Vanillemark, die Zimtstange und die Gewürznelken zum Kochen bringen. Die Birnen schälen und in den Sud einlegen. Unter gelegentlichem Wenden auf kleinster Flamme etwa 25 Minuten lang ziehen lassen, bis sie weich und glasig, aber noch bissfest sind. Birnen im Sud abkühlen lassen und anschließend am besten über Nacht im Kühlschrank im Sud ziehen lassen.

Dann die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine, mundgerechte Stücke oder Spalten schneiden. Aus dem Sud die Gewürze entfernen und den Sud gegebenenfalls nochmals aufkochen und mit etwas Speisestärke binden. Die Birnenstücke bzw. -spalten zurück in die Sauce geben und warm oder kalt servieren.

Für das Sellerie-Püree die Kartoffeln und den Sellerie schälen, grob würfeln und in kochendem Salzwasser in einem Topf etwa 30 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz ausdämpfen lassen, aber noch heiß durch eine Presse in einen Topf drücken. Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen und zusammen mit der Butter unter das Püree rühren. Das Sellerie-Püree nochmals mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warmhalten.

Für das Lammkarree den Backofen auf 140 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Das Lammkarree nun von den silbernen Häutchen und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. In der heißen Pfanne die Karrees von allen Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten. Die Butter mit den angedrückten Knoblauchzehen sowie die Rosmarin- und Thymianzweige begeben. Die Hitze reduzieren und die geschmolzene und aromatisierte Butter immer wieder mit einem Löffel über das Fleisch geben, damit sich das Aroma verteilt. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit den Knoblauchzehen und Kräutern im vorgeheizten Backofen auf den Rost setzen und für ca. 30 Minuten garen lassen. Die Kerntemperatur sollte bei 55 °C liegen. Machen Sie auch immer wieder die Druckprobe, um den gewünschten Garpunkt zu bestimmen.

Für die Dekoration die Petersilie waschen und gut trocken schütteln bzw. tupfen. Nun von den Petersilie-Stängeln kleine Blattgruppen zupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 2–3 Minuten knusprig frittieren. Vorsicht ist geboten, da das heiße Fett spritzt! Am besten die Pfanne kurz mit einem Deckel abdecken. Die knusprige Petersilie auf einen Teller mit Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Das Lammkarree in Scheiben schneiden und auf dem Sellerie-Püree anrichten. Mit dem Rotwein-Birnen-Kompott und der frittieren Petersilie servieren.

Lust auf mehr?

Weitere Rezeptideen unter irishlamb.de