

Johann Lafer | Gekrautertes Lammkarree mit Tomaten à la nage und frittiertem Rucola

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Lammkarrees  ca. 300 g
- 3 Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige
- 2 Estragonstiele
- 2 Kerbelstiele
- 2 Petersilienstiele
- 2 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 250 g Lammfond
- 2 EL Aceto balsamico
- 30 g kalte Butter
- 4 Tomaten
- 4 getrocknete Tomaten
- 1 Bund Rucola
- etwas l zum Ausbacken
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 120 C vorheizen.

Kräuter waschen und trocken schütteln. Von je 1 Rosmarin- und Thymianzweig die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen. 2 Knoblauchzehen schälen und der Länge nach halbieren. Lammkarrees waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Lammkarrees darin mit Rosmarinnadeln, Thymianblättchen und Knoblauch kurz anbraten. Das Lammfleisch auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf mittlerer Schiene 12 – 15 Minuten fertig garen.

Blätter bzw. Nadeln der restlichen Krauterzweige und -stiele abzupfen und fein hacken. 2 Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. Gehackte Kräuter und Knoblauch mit 3 EL Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkarrees zuerst dünn mit Senf, dann mit der Knoblauch-Kräuter-Masse bestreichen.

Schalotten und restliche Knoblauchzehen schälen und in feine Würfel schneiden. briges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Fond und Essig zugeben und etwas einkochen lassen. Kalte Butter in Würfel schneiden und die Nage damit binden.

Tomaten kreuzweise einritzen, berbruhren, häuten, vierteln und entkernen. Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die Nage geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucola verlesen, waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen. Öl erhitzen und den Rucola darin knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz würzen.

Lammkarrees in Scheiben schneiden. Mit Tomaten à la Nage auf Tellern anrichten und mit dem frittierten Rucola servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 01.09.2007

Prominente Gäste: Marie-Luise Marjan & Hellmuth Karasek