

## Lammkarree auf Kichererbsenmus und Schafkäse-Topping

Von Björn Freitag

Wer sein Fleisch gerne rosa isst, liegt mit Lammkarree genau richtig. Denn dieses wird durch seine kurzfasrige Struktur auch bei niedrigen Temperaturen schön zart. Nicht umsonst zählt es als beliebtestes Stück des Lamms. Kichererbsenmus und Schafkäsetopping ergänzen das würzige Lammgericht ideal.



### Zutaten (4 Personen):

#### Für das Karree:

- 2 Lammkarrees
- 1 EL Ras el Hanout (Gewürzmischung)
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Biozitron (Saft und Abrieb)
- 2 EL Öl
- Öl zum Anbraten

#### Für das Püree:

- 800 g Kichererbsen aus dem Glas
- 100 ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe

- 2-3 EL Tahina (Sesampaste)
- 3 EL Olivenöl
- Salz

**...und für Obendrauf:**

- 2 Bund Petersilie
- 50 g Johannisbeeren
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Olivenöl
- ½ Biozitronen (Saft und Abrieb)
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

- Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
- Lammkarrees trocken tupfen und falls nötig enthäuten. 2 Knoblauchzehen schälen und grob hacken, den Saft einer halben Zitrone und etwas Abrieb mit Ras el Hanout Gewürzmischung sowie 2 Esslöffeln Öl vermengen. Anschließend die Lammkarrees damit einreiben. Das Ganze in der Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.
- Danach im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen.
- Für das Püree die Kichererbsen abschütten und in einem Sieb abwaschen. Anschließend in eine Pfanne geben (die Kichererbsen sollten nebeneinander liegen, eine Pfanne bietet eine größere Fläche) und mit Wasser bedecken. Das Wasser zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend abschütten.
- Die Knoblauchzehe grob hacken und mit Öl, 2-3 EL Tahina, Wasser und Salz zu den abgetropften Kichererbsen geben. Mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus pürieren.
- Petersilie grob hacken, Schafskäse zerbröseln und mit Öl, Zucker, Zitronensaft sowie etwas Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Lammkarree in 4 Portionen teilen, auf das Mus setzen und etwas Schafskäsemasse darauf geben. Die Johannisbeeren darüber streuen.