


Lammkarree mit Senf-Pistazien-Haube, Salzkartoffeln, Cranberry-Chutney und Shiitake-Spekulatius-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/lammkarree-mit-senf-pistazien-haube-salzkartoffeln-cranberry-chutney-und-shiitake-spekulatius-sauce

Zutaten für 2 Personen

Für das Lammkarree:

- 300 g Lammkarree
- 125 g Pistazien
- 100 g Feigen-Senf
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für die Kartoffeln:

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 100 g Butter
- Salz

Für das Chutney:

- 100 g getrocknete Cranberries
- 2 Schalotten
- 6 Nelken
- 1/8 Liter Rotwein
- 1/8 Liter Weißwein-Essig
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 100 g Shiitake-Pilze
- 100 g Spekulatius
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1/8 Liter Weißwein
- 1/8 Liter Gemüsefond
- 2 cl Amaretto
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammkarree darin scharf anbraten. Das Fleisch in einer ofenfesten Form für ca. 15 – 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Pistazien grob hacken. Nach ca. 10 Minuten das Lammkarree kurz aus dem Ofen nehmen, mit Senf einreiben, die gehackten Pistazien aufdrücken, dann sofort wieder in den Ofen schieben.

Für die Sauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Shiitake-Pilze putzen und in der Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Spekulatius zerbröseln und zusammen mit dem Ziegenfrischkäse in die Pfanne geben und gut verrühren. Gemüsefond und Amaretto dazugeben, kurz aufkochen lassen und Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schalotten häuten und fein hacken. Rotwein in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und Cranberries, Nelken und gehackte Schalotte dazu geben, aufkochen und die Hitze wieder reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißweinessig abschmecken. Eventuell mit Mehl andicken, bis die gewünschte dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Vor dem Servieren die Nelken wieder herausnehmen.

Lammkarree aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Mit Salzkartoffeln, Cranberry-Chutney und der Shiitake-Spekulatius-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Günter Kurz

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. November 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb