

Rosa Lammkarree mit Bohnen-Schalotten- Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Zutaten

für 4 Personen

1 Glas	dicke grüne Bohnenkerne
4 EL	Thymian
400 g	Schalotten, geschält und längs halbiert
150 g	Zuckerrübensirup
400 ml	Lammfond
800 g	Drillingskartoffeln, gewaschen und gewürfelt
2 EL	Olivenöl
2 EL	Rosmarin (frisch)
.	Salz
.	Pfeffer
1 kg	Lammkarree
2	Knoblauchzehen gepresst
150 ml	Rotwein
.	Speisestärke
.	Zucker

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten

Backzeit:
1 Stunde

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Bohnenkerne abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Kerne mit 3 Esslöffel Thymian, Schalotten und 50 g des Zuckerrübensirups vermischen und in einen Bräter geben. Mit 200 ml Lammfond aufgießen und 30 Minuten im Ofen backen.
2. Die Kartoffeln mit 1 Esslöffel Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen, auf ein zweites Backblech geben und nach 15 Minuten mit in den Ofen schieben.
3. Lammkarrees abwaschen, trocken tupfen und Fett und Sehnen abschneiden, salzen, pfeffern und mit Knoblauch einreiben. Anschließend in einer Pfanne scharf mit 1 Esslöffel Olivenöl von allen Seiten anbraten.
4. Den Bräter aus dem Ofen holen und die Flüssigkeit in eine Kasserolle abgießen. Die Hitze auf 80 °C reduzieren. 100 g Zuckerrübensirup zu den Bohnen und Zwiebeln geben und noch einmal kräftig verrühren.
5. Die Lammkarrees in den Bräter setzen und 20 Minuten bei 80 °C weiterbraten.
6. Lammfond in die Kasserolle geben und bei hoher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Den Rotwein aufgießen und mit Speisestärke binden. Mit grobem Pfeffer, Salz, Zucker und Thymian abschmecken.
7. Nach 20 Minuten Garzeit der Lammkarrees den Grill einschalten und den Bräter auf die höchstmögliche Schiene schieben. In 7 bis 10 Minuten ist das Fleisch nun fertig.
8. Das Lamm in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

