



Foto: Kölln/Biskin



Lammkarree auf Rahmwirsing

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Lammkarree:

1 kg Lammkarree,
1 TL Pflanzenfett,
25 g gehackte Mandeln,
1 Knoblauchzehe,
½ kleine Zwiebel,
½ Bund Petersilie,
25 g Semmelbrösel,
1 EL süßer Senf, 1 Ei

Rahmwirsing:

½ Wirsing, 1½ Zwiebeln,
1 TL Pflanzenfett,
100 ml Gemüsebrühe
150 g Schmand, Pfeffer, Salz

Für die Sauce:

100 ml Madeira, 1 TL Mehl,
400 ml Lammfond,
1 TL Mehl, 10 g Butter

ZUBEREITUNG:

Für die Lammkruste gehackte Mandeln in der Pfanne ohne Fett bräunen. Knoblauch und Zwiebeln

putzen und sehr klein schneiden. Petersilie waschen und fein hacken. Alles mit Semmelbröseln, Senf und dem Ei verkneten. Lammkarree im Bräter mit Pflanzenfett kurz von beiden Seiten anbraten. Die Krustenmischung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und für etwa 30 Minuten bei 200° C in den Backofen schieben. Lammfond in die Fleischpfanne geben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Madeira zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mehl mit weicher Butter vermengen und unterrühren. Wirsing und Zwiebeln putzen und in feine Streifen bzw. Ringe schneiden. Zwiebeln in Pflanzenfett anbraten, Wirsing und die Gemüsebrühe zugeben und 3-4 Minuten garen. Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FRIIERTE KARTOFFELHÄSCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4-5 große Kartoffeln,
Je nach Größe der Friteuse
1-2 kg Pflanzenfett
(z.B. Biskin), Hasen-Austechform

ZUBEREITUNG:

Kartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Ausstechform 20 Häuschen ausstechen. Pflanzenfett in einer Friteuse oder einem großen Topf auf 170° C erhitzen. Die trocken getupften Häuschkartoffeln portionsweise etwa eine Minute frittieren. Vorgang 2-3 Mal wiederholen, sobald das Fett wieder die Temperatur von 170° C erreicht hat. Die Häuschen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und zum Lammkarree servieren.

EXRTA TIPP:

Lammkarree oder Lammlachs, enthält das zarteste Fleisch vom Lamm. Er liefert sowohl Lammkoteletts als auch saftige Bratenstücke. Lammfleisch in bester Qualität bekommen Sie meist auf Bestellung in Ihrem Fleischerfachgeschäft. Dort berät man Sie gern über die Zubereitung und Aufbewahrung von Lammfleisch.

Viele weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter:
www.lamm.de