

## **Gekrätertes Lammkarree auf Rotweinjus!**

Zutaten:

ca 600 g Lammkarree, küchenfertig

je 1 unbehandelte Zitrone und Orange

4 EL gehackte Petersilie

je 1 ½ EL gehackter Rosmarin und Thymian

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer,

4 EL Olivenöl

Zusätzlich: Rosmarin-, Thymianzweige sowie Knoblauchzehen als Aromaten beim anbraten

Für die Sauce:

2 TL Puderzucker

2 EL Tomatenmark

250 ml trockener Rotwein

80 ml Portwein

400 ml Lammfond

1-2 Knoblauchzehen

je 1 Zweig Rosmarin und Thymian

je 1 Streifen Orangen- und Zitronenschale

4-5 Wacholderbeeren

3-4 Pimentkörner

3 Nelken

6-8 schwarze Pfefferkörner

ca. 2 EL eiskalte Butter

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Kräutermischung die Zitrone und die Orange heiß waschen, trocknen und jeweils die Hälfte der Schale fein abreiben. Abrieb beiseite legen.

Kräuter waschen, trocknen, Blätter und Nadeln von den groben Stielen zupfen und grob hacken.

Die Zitruschalen mit der gehackten Petersilie, dem Rosmarin und Thymian in eine Pürierschüssel geben. Knoblauch sehr fein hacken und mit dem Olivenöl zu den Kräutern geben und alles grob pürieren. Alles dezent salzen.

Die Lammkarree waschen, trocknen, salzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Zugabe von Kräuterzweigen und angedrücktem Knoblauchzehen rundum, in 3-4 Minuten kräftig anbraten, so dass es Farbe nimmt.

Fleisch auf ein Backrost legen, pfeffern und im Ofen auf der mittleren Schiene in ca 8–10 Minuten rosa garen.

Die vorbereitete Kräutermischung bis auf einen kleinen Teil auf dem Lammkarree rundum verteilen und das Fleisch ca. 5 Minuten am warmen Ort ruhen lassen. Nach dem Ruhen in Portionen aufschneiden.

Die Restliche Kräuter zum Fleisch auf dem Teller dazu servieren.

Für die Rotweinjus:

Puderzucker im Topf karamellisieren lassen. Das Tomatenmark zufügen und anrösten, so das es leicht bräunlich wird.

Weine mischen und nach und nach zum Tomatenmark in den Topf geben, dabei immer wieder fast vollständig reduzieren lassen.

Ist der Wein aufgebraucht mit dem Fond ablöschen, Kräuterzweige, Knoblauchzehen, Zitruschalen und alle Gewürze zufügen.

Alles bei geöffnetem Topf auf mindestens 2/3 des gesamten Topfinhaltes reduzieren lassen.

Sauce durch ein Sieb passieren.

Sauce nur noch erwärmen und die eiskalte Butter ein montieren.

Nach Belieben mit Salz, feinem Pfeffer, Cayennepfeffer und evtl. einer Prise Zucker abschmecken.

Rezepterstellung:Gabi Schütze