

Lammkarree mit Spekulatiuskruste, Rotwein-Cranberry-Sauce, Rotkohl-Salat und Kartoffelteigtaschen mit Shiitake-Frischkäsefüllung

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/17/lammkarree-mit-spekulatiuskruste-rotwein-cranberry-sauce-rotkohl-salat-und-kartoffelteigtaschen-mit-shiitake-frischkaesefuellung

Zutaten für 2 Personen

Für das Lamm:

- 300 g Lammkarree
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Pflanzenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 2 EL getrocknete Cranberries
- 2 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- 250 ml Rotwein
- 150 ml Lammfond
- Salz
- Pfeffer

Für die Kartoffelteigtaschen:

- 400 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 g Shiitake-Pilze
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 2 Stiele Rosmarin
- 2 Stiele Thymian
- 2 Stiele Petersilie
- 1 Ei
- 120 g Mehl
- 50 g Kartoffelmehl
- 1 EL Butter
- Butter zum Anbraten
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Kruste:

- 1 Orange
- 100 g Spekulatius
- 75 g Butter
- 30 g Paniermehl
- 1 Zweig Majoran
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 1 Rotkohl
- 1 Orange
- 100 g geschälte Pistazien
- 50 g Feigen-Senf
- 25 ml Apfelessig
- 50 ml Amaretto
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für das Lamm den Knoblauch halbieren. Öl zusammen mit dem Knoblauch in der Pfanne erhitzen und das Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Schluss Rosmarin- und Thymianzweig im Ganzen hinzugeben. Das Lamm inklusive Kräuter für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.

Für die Sauce die heiße Pfanne mit dem Bratansatz des Lamms mit Rotwein ablöschen. Nelken und Wacholderbeeren dazu geben und mit einem Holzlöffel die Ansätze in der Pfanne lösen. Fond dazu geben und reduzieren lassen. Getrocknete Cranberries hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kruste Orangenschale 1/2 Orange abreiben. Rosmarin, Thymian und Majoran von den Stielen zupfen und fein hacken. Spekulatius in einen elektrischen Zerkleinerer geben und mit dem Orangenabrieb, den Kräutern und dem Paniermehl zerkleinern. Den Inhalt in eine Schüssel geben. Butter in einer Pfanne auslassen und mit der Spekulatiusmasse vermengen. Die Masse auf Frischhaltefolie ausbreiten, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Tiefkühler geben.

Für die Teigtaschen Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Shiitake-Pilze putzen. 3 Stück im Ganzen zurück behalten, den Rest in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten bis das Wasser verdampft ist. Rosmarin, Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Frischkäse und Kräuter dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Platte ziehen und auskühlen lassen.

Die gargekochten Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und anschließend 2x durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Kartoffelmasse heben. Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseite stellen. 1 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die zerlassene Butter, Mehl, und Kartoffelmehl ebenfalls zu der Kartoffelmasse geben und mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit dem Anrichtering Kreise ausstechen und in die Mitte 1 EL der Frischkäse-Pilzmasse geben. Den Rand mit Eiweiß bepinseln und die Taschen zusammen klappen. In einem ausreichend großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeltaschen darin kurz gar kochen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die fertigen Teigtaschen darin kurz schwenken.

Für den Salat den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, fein reiben und in eine Schüssel geben. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Pistazien darin kurz anrösten, dann zum Rotkohl geben. Die Orange waschen und etwas Schale von der Orange reiben. Olivenöl, Essig, Feigensenf, Amaretto und etwas Orangenabrieb zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing nach und nach unter den Rotkohl heben, bis ein gutes Mischverhältnis entsteht. Gut vermengen und in den Backofen zum Lamm geben und ziehen lassen. 1/2 Orange filetieren und kurz vorm Servieren die Orangenfilets unterheben.

Die erkaltete Kruste nun auf das Lamm geben und dieses noch zum Abschluss ca. 3 Minuten bei Oberhitze und 200 Grad Celsius im Ofen gratinieren lassen.

Das Lammkarree mit Sauce, Rotkohl-Salat und Kartoffelteigtaschen auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Tim Biebighäuser-Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. November 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb