



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Dezember 2010

Amrumer Lammcarré mit Birnen Bohnen und Speck „New Style“

Von Küchenchef Gunnar Hesse vom Hotel Restaurant Seeblick auf Amrum



Vorbereitung

Lammcarré parieren und Fleisch vom Knochen schaben mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch marinieren.

Neue Kartoffeln gründlich waschen, da diese mit Schale gegessen werden und anschließend in gesalzenem Wasser kochen. Pro Person 1 Scheibe dünn geschnittenen Bauchspeck zwischen 2 Blättern Backpapier im Ofen bei 160°C ca. 10 Min. goldbraun ausbacken und anschließend auf ein Tuch legen.

Schalotten und restlichen Speck in feine Streifen schneiden, Thymian zupfen und fein schneiden. Saubohnen aus der Schote pulen und blanchieren (in gesalzenem Wasser kurz kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken).

Nun die Bohnen von der dünnen Schale befreien, Wachs- und Brechbohnen putzen, schräg in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls kurz blanchieren. Birnen in Scheiben schneiden, mit dem Messer in Form bringen und die Schale entfernen. Abschnitte der Birne pürieren und zur Lammjus geben.

Zutaten für 4 Personen

1000 gr. Carré
vom Salzwiesenlamm
240 gr. kleine Kartoffeln
350 gr. Dicke Bohnen
150 gr. gelbe Wachsbohnen
150 gr. Brechbohnen
6 Scheiben Bauchspeck
1 Stk. Holsteiner Birne
2 Stk. Schalotten
Rosmarin, Thymian,
frischer Knoblauch
Lammknochen für Jus oder
150 ml Lammjus
Olivenöl, Salz, Pfeffer
und frische Butter

...weiter auf Seite 2

Zubereitung

Lammcarré in Olivenöl anbraten, würzen und mit den Kräutern ca. 5 min bei 140°C im Ofen garen (je nach Größe des Rückens kann die Zeit variieren) nun den Rücken etwa 10 Min. ruhen lassen, einfach in Alufolie einrollen. Kartoffel halbieren und ebenfalls in Olivenöl mit frischen Kräutern goldbraun braten. In einem Topf mit Butter, Speck und Schalottenwürfel anschwitzen, die Bohnen dazugeben und heiß machen, kurz vor dem Anrichten die Birnenstücke und den geschnittenen Thymian dazugeben- nicht mehr so lange auf dem Herd lassen damit die Birne nicht zu weich wird.

Jus erhitzen und das Lammcarré in frischer Butter mit den Kräutern nachbraten. Nun alles auf einem Teller anrichten.

Zubereitungszeit

4 Stunden

Weinempfehlung

2009er Frühburgunder Rotwein trocken, Weingut Meyer-Näkel

Ein Tipp

Wie mit Lamm geht es auch mit einem Kabeljaufilet

*Guten Appetit wünscht Ihnen Gunnar Hesse
vom Hotel Restaurant Seeblick auf Amrum!*