



Kräuter-Lammkarree mit Marsala-Röstgemüse



Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

600 g Lammkarree
Pfeffer
1 Knoblauchzehe(n)
1 EL Paprika (edelsüß)
1 EL Kräuter der Provence
Olivenöl
Salz

Zutaten für das Gemüse:

200 g Zwiebel(n), rot
300 g Karotte(n)
200 g Pastinake(n)
200 g Staudensellerie
2 Knoblauchzehe(n)
1 EL Zucker, braun
50 ml Marsala (Dessertwein)
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Limettensaft
50 g Butter



GEFU Trommelreibe
PECORINO



GEFU Gemüse- und
Obstteiler FLEXICUT



GEFU Rühr- und
Schlagschüssel mit
Standring MESCO



GEFU Sparschäler La
Linea



Zwilling Kochmesser
Vier Sterne



Turk Eisenpfanne Fre
iform-
warmgeschmiedet



Kaiser Brat- &
Auflaufform Classic



Rösle Schneebesen

1

Mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Geschnittene Paprika, Kräuter, Salz und etwas Olivenöl zugeben und mit einem Spiralbesen gut vermengen.

2

Die Lammkarrees zur Hand nehmen und mit der Paste einreiben. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden marinieren.

3

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Gemüse putzen und mit einem Schäler schälen. Karotten, Pastinaken und Staudensellerie mit einem Kochmesser in 5 cm lange Stücke schneiden und alles mit dem Gemüse- und Obstteiler achteln.

4

Das Gemüse in Olivenöl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch dazu pressen, mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.

5

In einem Messbecher die Gemüsebrühe und den Marsala mixen, Das Gemüse mit der Marsala-Brühe und dem Limettensaft ablöschen, in eine Auflaufform geben und zugedeckt im Backofen ca. 30 Minuten schmoren.

6

Etwas Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Lammkarrees rundherum kräftig anbraten, in eine zweite Auflaufform geben und im Backofen ca. 14 bis 16 Minuten rosa garen.

7

Butter unter das Röstgemüse heben, nochmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Lammkarrees mit Pfeffer würzen, mit dem Gemüse anrichten und alles mit Marsalafond beträufeln.



Zu diesem Gericht passt ein mit viel Petersilie, frischen Chili und Olivenöl abgeschmeckter Couscous-Salat.

SCHON GEWUSST? Marsala ist ein sizilianischer Likörwein, der in der westlichen Provinz Trapani angebaut und von der gleichnamigen Hafenstadt aus nach Europa transportiert wird. Je nach Sorte reift der Süßwein zwischen einem und zehn Jahren in traditionellen Holzfässern aus Kirschbaum- oder Eichenholz. Er wird wegen seines hohen Alkoholgehaltes gern als Aperitif getrunken und findet sowohl beim Kochen als auch beim Backen Anwendung. Der Bratensatz von Fleisch- und Geflügelgerichten lässt sich mit einer Brühe und einem Schuss Marsala wunderbar ablöschen. Der Likörwein schmeckt auch hervorragend in leicht köchelnden Pilz- und Pastagerichten.