

Städte der Gemüse

Lammkarree unter der Oliven-Tomaten-Kruste mit Linsengemüse

Zutaten

1 Stück Lammkarree (ca. 480g), 40 g schwarze Oliven, 40 g getrocknete Tomaten, 200 g rote Linsen, 100 g Sellerieknolle, 2 Karotten, 1 Stange Lauch, 4 Schalotten, 2 Thymianzweige, 100 ml Sahne, 80 ml Weißwein, Olivenöl, 200 ml Gemüsefond, Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g Butter (weich), 100 g Semmelbrösel

Zubereitung

Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten. Im Ofen bei 160 °C 8 Min. garen. Raus holen und ruhen lassen. Das Gemüse schälen, in kleine Würfel schneiden, Linsen mit der Gemüswürfeln in Olivenöl anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Weißwein ablöschen, Gemüsefond auffüllen. Ca. 10 Min. köcheln lassen (bissfest). Sahne hinzufügen, kochen lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kruste:

Weiche Butter mit gehackten Tomaten und Oliven vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Semmelbrösel dazugeben bis eine dicke Masse steht, mit Hilfe von Backpapier oder Plastikfolie glatt drücken, erkalten lassen (ca.20 min) zurecht schneiden, auf das Fleisch legen und unter dem Salamander (oder Ofen-Grill) gratinieren bis eine goldfarbige Kruste steht.