

Milchlammkrone mit Balsamicosauce

647

Typ: Fleisch

Quelle: e&t (Barbara Elvers)

Bemerkungen: An Silvester 2014 bei Elvers. Fleisch bleibt wunderbar saftig, weil es durch das Formen der Krone nach innen geklappt wird.

Zutaten: Für 6 Personen

1 L Lammfond
6 Stck. Lammcarré à 400-500 g (vom Schlachter vorbereiten lassen)
3 Knoblauchzehen
3 Zweige frischer Rosmarin
3 Zweige frischer Thymian
Salz u. Pfeffer a.d.M.

SAUCE:

2 Zwiebeln
2 Karotten
2 Stck Staudensellerie
2 El Olivenöl
1 Kg Roastbeefknochen
1 El Tomatenmark
200 ml Rotwein
1 TI zerdr. Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
30 g Mehlbutter
Salz u. Pfeffer a.d.M.
3 cl Marsala
1/2 TI Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
80 g Butaris
1 Zweig Rosmarin für die Deko

Rezept: 1. Lammfond herstellen (oder aus dem Glas)

2. Von den Lammcarrés Fettschicht und Silberhaut abziehen. Auch Fett von den Rippenknochen abschneiden und bis zum Filet einschneiden.

3. Eine Gewürzmischung herstellen. Knoblauch schälen, durch die Presse auf einen Teller geben, Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen und feinhacken, mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Das Carré damit einreiben.

4. Die Carrés mit der Fleischseite nach innen zu einer Krone formen, fixieren mit Küchengarn oder durch Durchstecken des letzten Rippenknochens (Evtl. kurz einschneiden.) Kaltstellen.

Sauce:

5. Zwiebeln schälen, Karotten, Staudensellerie putzen, die Gemüse

kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Roastbeefknochen darin kräftig anbraten, Gemüse und Tomatenmark unter die Knochen mischen, kräftig anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Kräuter und Gewürze dazugeben, mit dem Lammfond auffüllen und $\frac{3}{4}$ h köcheln lassen.

6. Den Fond durch ein Sieb passieren, falls nötig, mit dem Fettkännchen entfetten. Fond um $\frac{1}{3}$ reduzieren, Mehlbutter zugeben, mit dem Stabmixer aufmontieren. Mit Salz, Pfeffer, Marsala und Balsamico-Essig abschmecken. Knoblauch pellen, durch die Presse drücken, mit der Butter vermischen und in die Sauce einmontieren.

7. Backofen auf 180C vorheizen

8. 40 g Butaris in einer Pfanne erhitzen Lammkrone darin anbraten.

9. Restliche Butaris in die Saftpfanne des vorgeheizten Ofens geben, Lammkronen hineingeben und 25-30 Min. braten. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen.

10. Auf vorgewärmte Teller je 1 Krone geben, Balsamicosauce zugeben, mit Rosmarin dekorieren und servieren.