

Lamm an Dattel-Speck Sauce mit Dukkah Möhren & Püree



4 Personen



1 Stunden

ZUTATEN

Für das Püree:

- 700 g Kartoffeln – geschält und gewürfelt
- 100 g Butter
- 3 EL Crème fraîche
- Salz
- weißer Pfeffer
- Für die Möhren:
- 500 g verschiedenfarbige junge Möhren
- 2 EL Butter
- Salz
- 3 EL Honig
- 4 EL Spanish Allrounder – Gewürzzubereitung – Röhrchen

Für das Fleisch:

- 600 g Ribeye vom Karoolamm oder Lammlachse
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- Natives Olivenöl Extra
- 4 EL Dattel-Speck Crema – mit Balsamico
- 600 ml Lammfond
- 1 EL Butter
- Kapuzinerkresseblätter oder junge Rucolablätter

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie gar und weich sind, dann das Wasser abgießen, sofort die Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Durch ein Sieb streichen, falls das Püree noch etwas klumpig ist, etwas Crème fraîche unterrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken – beiseitestellen.
- Die Möhren im Topf mit so viel Wasser begießen, dass der Boden des Topfes gerade bedeckt ist.
- Ein paar Stückchen Butter hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und die Butter zu schmelzen beginnt.
- Dann den Honig hinzugeben und noch ein oder zwei Minuten köcheln lassen, damit alles eindickt und die Karotten schön ummantelt werden.
- Diese anschließend aus dem Topf nehmen und im Dukkah Dip wälzen – beiseitestellen.
- Das Fleisch gut mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und in einer schon aufgeheizten Pfanne etwa 2 – 3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten – herausnehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

- Die Pfanne nun mit der Dattel-Speck Crema ablöschen, einkochen, bis sie eindickt, dann den Lammfond hinzugeben und alles erneut einkochen lassen, bis eine sirupartige Sauce entsteht.
- Die Pfanne vom Herd ziehen und die Butter einrühren.
- Schließlich alle 3 Komponenten auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit der Dattel-Speck Sauce beträufeln und mit Kapuzinerkresseblättern (oder jungen Rucolablättern) garnieren.



UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Infiniti Primitivo, Perche No, Passi Neri, Navajas Crianza, Navajas Reserva, Dornfelder trocken oder lieblich

