



Karree vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Polentaschnitten, Tomatenmarmelade und Gemüsechips

Zutaten

- 600 g Walisisches Lammkarree
- Salz
- 15 ml (1 EL) Rapsöl
- 15 g (1 EL) Butter
- 2 Rosmarinzwige, gewaschen, getrocknet
- Schwarzer Pfeffer

Für die Polenta:

- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe, geschält, angedrückt
- Nadeln von 1 Zweig Rosmarin, fein gehackt
- 90 g (3 EL) Maisgrieß
- 10 g (2 TL) Butter
- 20 g (1 gehäufter EL) Parmesankäse, gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 15 ml (1 EL) Rapsöl

Für die Gemüsechips:

- ca. 100 g Süßkartoffeln, geschält, in sehr feine Scheiben geschnitten
- ca. 100 g Kartoffeln, geschält, in sehr feine Scheiben geschnitten
- 1 Liter Rapsöl zum Frittieren

Für die Tomatenmarmelade:

- 30 g (2 EL) Zucker
- 200 g rote und gelbe Kirschtomaten, gewaschen, halbiert
- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- Mark von ½ Vanilleschote



- 200 ml trockener Weißwein
- 30 ml (2 EL) Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Polenta Brühe in Topf aufkochen. Knoblauchzehe und gehackten Rosmarin zugeben. Maisgrieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Kurz aufkochen lassen. 1 TL Butter mit Parmesan zugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauchzehe entfernen. Brei auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und 1 bis 2 cm dick glattstreichen. Polenta auskühlen lassen.
2. Für die Gemüsechips zunächst Süßkartoffel- und Kartoffelscheiben in Schüssel mit kaltem Wasser geben. Öl in breitem Topf erhitzen. Süßkartoffeln und Kartoffeln abgießen, nochmals kalt abspülen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Holzlöffelstiel testen, ob Öl heiß genug ist. Wenn Blasen aufsteigen, hat Öl die richtige Temperatur. Kartoffeln portionsweise in heißem Öl unter gelegentlichem Wenden knusprig frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Für die Tomatenmarmelade Zucker in Topf geben und karamellisieren lassen. Tomaten, Schalotten und Vanillemark zugeben, mit Wein und Zitronensaft ablöschen, aufkochen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
4. Für das Walisische Lammfleisch Backofen vorheizen (125 °C Ober-/Unterhitze). Karree parieren, trocken tupfen und mit Salz würzen. Rapsöl in ofenfester Pfanne stark erhitzen. Karree darin von jeder Seite ca. 30 Sekunden kräftig anbraten. Pfanne von Herd ziehen, Butter und Rosmarinzweige zugeben. Karree mit Pfeffer würzen und mit geschmolzener Butter beträufeln. Pfanne mit Karree in Backofen stellen und auf ca. 58 °C Kerntemperatur fertig garen.
5. Zum Servieren Polenta in ca. 4 cm breite Streifen schneiden. Restliche Butter mit Rapsöl in Pfanne erhitzen. Polenta darin portionsweise goldbraun anbraten. Karree aus Ofen nehmen, am Knochen entlang zu Koteletts schneiden, mit Polenta, Tomatenmarmelade und Chips anrichten.



Zubereitungszeit: 1 Stunde

Portionen: 2

Küche: europäisch, italienisch, mediterran

Zuschnitt: Karree