

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #94

Mit Marc André De Zordo

Lammkarree mit Pfirsich – Kartoffel

Zutaten:

1kg Lammkarree
1kg kleine Kartoffeln
8 Stück Plattpfirsiche
400gr. Topfencreme
250gr. Rucola
1 TL Salz
3 EL Paniermehl
2 EL Butter
200ml Olivenöl
200g Creme Fraiche
Salz, Pfeffer & Thymian

Zubereitung:

Lammkarree von der Silberhaut befreien und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Nun die Kartoffeln waschen und halbieren mit Olivenöl, Salz, Thymian & Pfeffer würzen. Jetzt kommt ein Esslöffel Butter zum Lamm sowie 2 Zweige Thymian. Plattpfirsiche vierteln und zusammen mit den Kartoffeln und dem Lammkarree bei 180 Grad 20 Minuten in den Ofen geben. Für das Topfendressing 100ml Olivenöl und Salz & Pfeffer vermengen. Das Paniermehl mit dem Butter und Thymian vermengen und die letzten 8 Minuten Auf das Lammkarree schmieren und fertig garen. Am Ende richten wir das Lammkarree auf dem Rucola Beet an und dekorieren mit den Kartoffeln und Plattpfirsichen es aus und geben das Topfendressing am Ende oben drauf.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euer Marc André De Zordo