

Lammkarree



Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Lammkarree
50 g	Butterschmalz
2	Knoblauchzehen
150 g	Sellerie
150 g	Karotten
1	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
100 g	Butter
150 ml	Rotwein (trocken)
350 ml	Lammfond
2	Rosmarinzweige
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Während der Backofen auf 140°C vorheizt, das Lammkarree waschen und die Silberhaut sowie das überschüssige Fett entfernen. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Ungeschälten Knoblauch mit einem Messer zerdrücken.

Butterschmalz in einem Bräter zerlassen, einen Rosmarinweig und zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten. Das kleingeschnittene Gemüse in den Bräter geben. Tomatenmark, 300 ml Lammfond, Rotwein und Rosmarin dazugeben und alles ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 140°C garen.

Backofen ausschalten. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, auf den vorgewärmten Teller legen und 10 Minuten im ausgeschalteten, nur etwas geöffneten Backofen ruhen lassen. Währenddessen die Sauce durch ein Sieb drücken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl darüber sieben und unter Rühren anschwitzen, bis die Mehlbutter hellbraun wird. Mit 3-4 EL der Sauce ablöschen und gut verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Mehlschwitze unter die restliche Sauce rühren und kurz aufkochen lassen.

Lammkarree aufschneiden und servieren.