



Lammkarree

Thymian | Steinpilz
Kürbis

4 Portionen

1,5 Stunden Zubereitungszeit



Zutaten

Lammkarree:

Lammkarree (zugeputzt) ohne
Knochen 600-700 g
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Strudel-Pilztörtchen:

1 Packung Strudelteig
200 g Steinpilze oder gemischte
Pilze
0,1 l Obers
1 Schalotte fein gehackt (25g)
4 cl Weißwein
1 EL Creme Fraiche
1 EL gehackte Kräuter
1 Ei
1 Eidotter
30 g Parmesan
4 Metallringe mit 8 cm
Durchmesser etwas weiche
Butter

Kürbisgemüse:

400 g Kürbis in gefällige Stücke
portionieren, (Hokkaido,
Muskat, Langer von Neapel)
30 g Butter
1 TL Zucker
2 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 Zweig Thymian

Zubereitung

Lammkarree:

Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten kurz scharf anbraten, bei 145° C so lange im Ofen lassen, bis 54° C Kerntemperatur. (Garzeit je nach Größe ca. 8-10 Minuten). Vor dem Aufschneiden mind. 5 Minuten rasten lassen!

Lammjus:

Aus dem Bratensatz eine Sauce ziehen oder braunen Lammfond verwenden. Fond reduzieren, fein gehackte Thymianblätter und Rosmarin zugeben, abschmecken.

Strudel-Pilztörtchen:

Je 4 Metallringformen mit Butter ausstreichen und Strudelteig auslegen. Pilze und Schalotten mit Butter leicht anbraten, mit Weißwein ablöschen, Obers zugeben und alles kurz dünsten. Masse etwas abkühlen lassen und Ei/Eidotter, Parmesan und Kräuter zugeben – abschmecken. Masse in die Ringe füllen und 12 Minuten bei 175° C backen.

Kürbisgemüse:

Butter erhitzen, Kürbisstücke kurz anbraten, Knoblauch und Zucker zugeben und die Stücke leicht glacieren.

Zitronensaft und gehackte Thymianblättchen zugeben.

Auf einem Backblech mit Backpapier ca. 10 Minuten bei 170° C backen.