

Lammkarrees mit Thymianjus

(4 Portionen)

Zutaten:

- 2 Lamm-Karrees (à 300 g)
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Schalotte, halbiert
- Salz und Pfeffer

- 1 kg Lamm - Knochen
- 2 TL Öl
- ½ Karotte
- 2 Stangen Lauch
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Tomate(n)
- ¼ Zitrone(n), die abgeriebene Schale
- ½ EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein, kräftig
- 1 l Lammfond
- 8 EL Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Butter
- Salz und Pfeffer
- evtl. Speisestärke

Zubereitung:

Zuerst den Thymianjus herstellen, dazu die Knochen in Öl scharf anbraten, Gemüse (grob zerkleinert) zugeben und mit den Gewürzen anrösten.

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fond, die Kräuter und den Knoblauch zugeben und 1,5 Stunden köcheln lassen.

Durch ein Spitzsieb passieren, entfetten und noch einmal einkochen lassen.

Evtl. leicht mit Stärke binden, mit frischem Thymian verfeinern, mit Butter montieren (nur, wenn die Sauce nicht mit Stärke gebunden wurde).

Fleisch putzen, zusammen mit den Kräutern, Knoblauch und Schalotte kurz anbraten.

Alles zusammen auf eine leicht zerknüllte Alufolie (Saftpfanne) setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150-160°C ca. 12-14 Minuten garen.

Lammkarrees halbieren. Mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.