



# Irisches Lammkarree

## MIT KARTOFFELESPUMA & ROTWEIN-BALSAMICO-REDUKTION

- 1** Zubereitung Kartoffelespuma: Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen und durch ein Sieb passieren. Mit heißer Milch, dem Kartoffelwasser (von unten mit der Stärke) und der Butter verrühren. Mit Muskat und Salz würzen, nochmals durch ein Sieb streichen und in die Espumaflasche geben. Eine Patrone aufschrauben und gut schütteln. Für eine 0,25l / 0,5l Espumaflasche (für 1 Liter die doppelte Menge & 2 Patronen). Sofort servieren oder bei max. 75 °C warmhalten bis die restlichen Komponenten fertig sind.
- 2** Zubereitung Soße: Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Öl andünsten. Mit dem Rotwein, Fond und Balsamico ablöschen, ggf. anfallende Parüren zugeben und auf etwa 1/4 einkochen. Durch ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals auf die Hälfte einreduzieren. Mit der Butter binden.
- 3** Zubereitung Karree: Das Karree ggf. etwas parieren. (die Parüren können für die Soße verwendet werden). Das Karree mit Salz, Pfeffer und dem fein gehackten Thymian würzen. Den Grill für mittlere direkte Hitze vorheizen. Die Karrees über der direkten Hitze für etwa 4-5 Min. angrillen. In den indirekten Bereich geben und die Temperatur auf 130-140 °C senken. Bis zu einer Kerntemperatur von etwa 58-60 °C garen. Kurz ruhen lassen und anschneiden.

### Zutaten

für bis zu 4 Personen

<b>Karree vom Irischen Salzwiesenslamm (Frenched Racks)</b>	1
Salz & Pfeffer	
Thymian, fein gehackt	
<b>Rotwein-Balsamico-Reduktion:</b>	
Schalotte	1
Knoblauchzehe	1
etwas Olivenöl	
Rotwein	350 ml
Lammfond	200 ml
Balsamico	75 ml
Salz & Pfeffer	
kalte Butter	3 EL
ggf. anfallende Parüren vom Karree	
<b>Kartoffelespuma:</b>	
Kartoffeln, mehligkochend	250 g
heiße Milch	150 ml
Kartoffelwasser	50 ml
Butter	25 g
Muskat und Salz	

