Hauptgericht

Carré vom Weidelamm mit Humus, Harissa-Bohnen-Panaché und Raz el Hanout Kartoffeln

Zutaten:

1.6 St. Lammkarree
150 g Bohnen, weiß
150 g Bohnen, breit
2 EL Harissa
1 St. Zwiebeln, rot
200 g Kichererbsen gegart
40 g Sesampaste
0.2 Bund Blattpetersilie
3 St. Knoblauchzehen, weiß
0.6 St. Zitrone
Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Ras el-Hanout
400 g Kartoffeln, Grenaille oder LaRatte
Salz
Pfeffer
35 g Butter

Zubereitung:

Das Lammcarree parieren und ca. 2 cm Fett an der Knochenseite stehenlassen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Kichererbsen erhitzen, mit Tahin, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen und beiseite stellen. Die breiten Bohnen in Rauten schneiden und blanchieren. Die weißen Bohnen mit Knoblauch und den roten Zwiebeln ansetzen. Die Kartoffeln in der Schale kochen und danach schälen. Den Raz el Hanout in schäumender Butter auflösen und die Kartoffeln darin anschwenken. Das Lammcarree allseitig anbraten und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56° fertig garen. Die Bohnen mischen und erhitzen. Mit fein geschnittener Blattpetersilie verfeinern. Hummus erhitzen und mit Zitronensaft verfeinern. Lammcarree tranchieren und alles schön anrichten!