

Rosa gebratenes Lammkarree mit Gnocchi und sommerlichem Gemüse



Dauer: Mittel
.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
.....

Saison: Sommer Herbst
.....

Für: 4 Personen
.....

Verfasst von: Karl Schnöll
.....

Zutaten

Lamm

- 1 Lammkarreerücken
- Rosmarin, Thymian
- Knoblauch
- Salz

Gnocchi

- 220 G mehlig-e Erdäpfel (am Besten Agria)

100 G griffiges Mehl

30 G Grieß

20 G Butter

1 Ei

Salz

Pfeffer und Muskatnuss

Butter zum Schwenken

gehackter Rosmarin

Zubereitung

Lamm

1. Das Lammkarree im Ganzen mit Salz würzen und in einer Pfanne mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch scharf anbraten.
2. Danach 10 Minuten im Rohr bei 180 Grad ziehen lassen.
3. Anschließend noch weitere 10-15 Minuten bei 80 Grad im Rohr rasten lassen.
4. Die Gnocchi in einer Pfanne mit etwas Butter und gehacktem Rosmarin schwenken. Die blanchierten Fisolen und die Cocktailltomaten beimengen und kurz mit braten.
5. Das Fleisch tranchieren und mit den Gnocchi und dem sommerlichem Gemüse anrichten.

Gnocchi

1. Die Erdäpfel, am Besten die Sorte Agria, schon am Vortag in der Schale kochen und über Nacht ausdämpfen lassen.

Gekochte Erdäpfel vom Vortag machen den Teig locker.

2. Die gekochten Erdäpfel durch eine Presse drücken und mit Mehl, Grieß, Ei, Butter und Gewürzen zu einem Erdäpfelteig verarbeiten.

3. Den Teig kurz raten lassen und anschließend mittelgroße Teigstränge formen und mit einer Teigkarte die gewünschten Gnocchi abstechen.
4. Damit die Gnocchi ihr typisches Muster erhalten über einen Gabelrücken oder ein Gnocchibrett drücken.
5. Die Gnocchi in reichlich gesalzenen Wasser kochen bzw. ziehen lassen.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Rezept zum Genusstagebuch #38