

Autor: Annette Sandner
Garzeit: 30 Minuten



Zutaten

Für 2 Personen

Lammkarree (Sous Vide):

1 Lammkarree
1 Zweig Rosmarin
Salz

Gemüse:

1 Hand voll Saubohnen
3 Hand voll Babyspinat
1 Knoblauchzehen
1 kleines Glas Weißwein
Öl
Salz
Pfeffer

Sauce:

1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
1 kleines Stück Ingwer
1 Hand voll frischer Kirschen
80 ml Sherry
80 ml Verjus
40 ml Balsamicoessig
Sojasauce
frischer gemahlener Pfeffer
Öl
Salz
Honig
Zucker

Zubereitung

Lammkarree (Sous Vide):

Das Lammkarree parieren und salzen. Zusammen mit dem Rosmarin vakuumieren. und 30 Minuten im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** bei 58 °C garen. Vor dem Servieren aus dem Beutel nehmen und in der Grillpfanne kurz scharf anbraten.

Gemüse:

Saubohnen blanchieren & pulen. In einer Pfanne den gehackten Knoblauch in Öl anschwitzen, den Babyspinat dazu geben und zusammen sacken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Sauce:

Den Knoblauch, Rosmarin und Ingwer in Öl anbraten. Mit Sherry, Verjus und Balsamicoessig im Verhältnis 2:2:1 ablöschen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Sojasauce würzen. Mit Honig und etwas Zucker süßen. Ca. 15 Minuten köcheln, abseihen, zurück in die Sauteuse geben und reduzieren. Die entsteinten und halbierten Kirschen am Ende mit in die Sauce geben und kurz ziehen lassen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Annette Sandner zur Verfügung gestellt. Foto: Annette Sandner