



Roll-Ups vom Karree vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kartoffelpüree-Würfeln und Wurzelcremes



Zubereitungszeit:
90 Minuten

Portionen: 4

Küche: europäisch,
italienisch,
österreichisch,
mediterran

Zuschnitt: Karree

Zutaten

Für das Fleisch:

- 1 Karree vom Walisischen Lamm
- 15 g (3 EL) Pinienkerne
- 5 g (1 TL) Kürbiskerne
- 30 – 45 ml (2 – 3 EL) Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 10 ml (2 TL) Fichtennadel-Honig
- 1 Handvoll frische Petersilie, fein gehackt

Für die Kartoffelpüree-Würfel:

- 2 große mehlig Kartoffeln, geschält
- 30 g (2 EL) grob gehackte Walnüsse
- 15 g (1 EL) Butter
- 2 Eidotter
- Butterschmalz zum Frittieren
- Salz

Für die Pastinaken-Creme:

- 200 g Pastinaken, geschält
- 30 g (2 EL) Butter
- Saft einer halben Zitrone
- Wasser, Salz

Für die Rote Bete-Creme:

- 200 g Rote Bete, geschält
- Ca. ½ l trockener Rotwein



- 30 g (2 EL) Butter
- Salz
- 15 g (1 EL) Honig

Zubereitung

1. Backofen auf 150 °C (Umluft 130 °C) vorheizen.
2. Kartoffeln, Pastinaken und Rote Bete in getrennten Töpfen jeweils in gesalzenem Wasser für ca. 20 bis 25 Minuten kochen.
3. Für Füllung der Roll-Ups vom Walisischen Lammkarree Pinienkerne, Kürbiskerne und Olivenöl, Salz und Pfeffer in Mixer zu dickem Brei mixen.
4. Lammkarree von Fettdeckel befreien und putzen. Dann Karree längs aufschneiden und aufklappen. Aufgeklappte Fläche mit Pinienkernmischung einstreichen und fest zusammenrollen. Karree mit Kochgarn zusammenbinden. Beiseite stellen.
5. Kartoffeln nach Kochen abseihen und mit Gabel zerdrücken. Gut salzen, gehackte Walnüsse und Butter zugeben. Alles mit Kochlöffel vermengen. Wenn Masse maximal noch handwarm ist, Eidotter unterrühren und mit Masse vermengen. Kartoffelteig auf Brett legen und zu 3 cm dicker, rechteckiger Form ausrollen. Kalt stellen.
6. Pastinaken und Rote Bete abseihen. Bei beiden etwas Kochwasser übriglassen. Pastinaken in kleine Würfel schneiden, mit Kochwasser, Butter, Zitronensaft und Salz pürieren, dann mit Salz abschmecken. Rote Beete in kleine Würfel schneiden, mit Kochwasser, Butter, Salz und Honig pürieren. Am Ende nochmals mit Honig und Salz abschmecken. Beide Pürees warm halten.
7. Lammkarree für 25 Minuten in Ofen geben.
8. Butterschmalz in Topf oder Bräter auf 170 °C erhitzen. Kartoffelteig in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Würfel jeweils 2 bis 3 Minuten bzw. bis goldbraun in Butterschmalz ausbacken. Danach auf Küchentuch legen und sofort salzen.
9. Lamm aus Ofen nehmen und in Gusseisenpfanne mit Butterschmalz bei hoher Temperatur rundherum scharf anbraten. Petersilie mit Salz und Pfeffer vermischen. Lammkarree mit Fichtennadelhonig bepinseln und in



Petersilien–Salz–Pfeffer–Mischung wälzen. Karree aufschneiden und Kochgarn entfernen.

0. Roll–Ups auf beiden Pürees und mit Kartoffelpüree–Würfeln anrichten. Sofort servieren.

Rezept & Foto: MotionCooking – Gerhard Dragschitz, Österreich; alle Rechte liegen bei HCC – Meat Promotion Wales. Bei medialer Nutzung muss der ursprüngliche Urheber im Bildnachweis wie folgt genannt werden: Bild: MotionCooking für HCC – Meat Promotion Wales.