

# Lammcarreé a lá Marc

Zutaten für 3-4 Personen:

**1 Lammcarree (ca. 800 gr.)**

**1 Bund Suppengrün**

**2 Schalotten**

**4 Knoblauchzehen**

**1 Glas Lammfond (Lacroix)**

**½ Flasche Rotwein**

**1 kleine Dose Tomatenmark**

**1 Topf Creme fraiche mit Kräutern**

**Olivenöl, Pfeffer, Salz, Dijonsenf**

**Empfehlung als Beilage: Grüne Bohnen, Kroketten oder Kartoffelgratin**

Schalotten und Knoblauchzehen klein hacken und in etwas Olivenöl in einer mittelgroßen Casserole anschwitzen. Das Suppengrün in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Alles gut anrösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Den Rotwein und den Lammfond dazugießen und alles auf kleiner bis mittlerer Flamme auf ca. die Hälfte reduzieren (ca. 1 ½ - 2 Stunden).

Inzwischen das Lammcarree pfeffern und salzen und mit etwas Senf einreiben. Bei großer Hitze in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend in einem offenen Bräter (oder Auflaufform) bei 180° ca. 45 min. im Ofen auf der zweiten Einschubleiste von unten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit die eingekochte Soße durch ein Sieb passieren. Danach auf kleiner Flamme mit Pfeffer, Salz und Senf abschmecken und die Creme fraiche einrühren. Mit o.a. oder anderen Beilagen servieren.

**Dazu ein mittelkräftiger Roter wie der Collealto Dolcetto d'Asti von Ca Radice aus Piemont.**