



## Lammkarree in Lebkuchen-, Butternut- und Haselnusskruste

Für 2 Personen:

- 1 Lammkarree mit 6 Rippen
- 1 Butternut-Kürbis von ca. 700 g
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Butter
- 70g Lebkuchen
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Haselnüsse
- Olivenöl
- Ein paar Zweige Petersilie
- Thymian, Salz, Pfeffer

Ein paar Stunden vorher in einer Schüssel der Küchenmaschine die Butter, Petersilie, 2 Knoblauchzehen und zerbröselten Lebkuchen, Salz und Pfeffer vermengen. Mischen Sie, bis Sie eine homogene Paste erhalten. In den Kühlschrank stellen.

Schälen Sie den Kürbis und schneiden Sie ihn in Streifen. Die Haselnüsse grob zerkleinern. Schälen und hacken Sie die Zwiebel.

Heizen Sie den Ofen auf 220° vor. In einer Bratpfanne das Lammfleisch von allen Seiten anbraten.

Legen Sie das Fleisch auf ein Backblech. Verteilen Sie die Lebkuchen-Zubereitung möglichst gleichmäßig auf dem Fleisch. (Sie können es mit einer Rolle auf der Arbeitsfläche verteilen und dann mit einem Spatel nehmen und auf das Lammkarree legen).

Stellen Sie es für 20 Minuten in den Ofen.

In der Zwischenzeit braten Sie die Zwiebel in Olivenöl an. Kürbisscheiben, Haselnüsse, Thymian, Salz und Pfeffer hinzugeben und 15 Minuten lang anbraten, dabei häufig umrühren. Fügen Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu.

Servieren Sie das Lammkarree mit den Kürbisspalten und genießen Sie Ihr Essen.

**Weinempfehlung: Cuvée "Andiolles" von Domaine des Roches Fortes.**