

Winzer-Rezepte aus Übersee

Maria Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Mariniertes Lammkarree mit Guarnición

& Mi Terruño Bonarda Reserva

Zutaten (für 4 Personen)

800 g Lammkarree
3 Knoblauchzehen
3 Zweige wilder Rosmarin
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
Natives Olivenöl
Grobes Salz

Für die Guarnición (Beilage)

500 g kleine Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel
300 g getrocknete Tomaten
100 ml Rotwein
1 EL Zucker



Vorbereitung am Vortag

Rosmarinzweige waschen und anreiben. Knoblauchzehen grob zerdrücken und mit 4 EL Olivenöl vermengen. Rosmarin und Knoblauchöl in eine große Schale geben. Lammkarree gründlich in der Marinade wälzen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Karotte, Zwiebel und Lauch putzen, in grobe Stücke schneiden und in eine Grillschale legen. Fleisch aus der Marinade nehmen, mit grobem Salz würzen und auf dem Gemüse bei 220 °C über Holzkohle oder im Backofen 20 Minuten grillen.

Für die Guarnición die getrockneten Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen und Wasser abgießen. Zwischenzeitlich Kartoffeln garkochen und Apfel in Würfel schneiden. Das Gemüse mit 1 EL Olivenöl und 100 ml Rotwein in einer Pfanne 5 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum rosarot gegrillten Lammkarree servieren.

Zum Lamm empfiehlt Maria den aromatischen und würzigen Mi Terruño Bonarda Reserva.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de