



## Ofengemüse mit Lammkarree

### Zutaten für vier Personen

1 Rote Bete  
4 Urmöhren  
2 Topinambur  
2 Süßkartoffeln  
½ Steckrübe  
1 kleiner Bund Thymian  
3 EL Olivenöl  
Saft von 2 Zitronen  
Lammkarree (12 Rippen)  
4 Lorbeerzweige  
4 Rosmarinzweige  
3 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Anis  
300 ml Lammfond

### Zubereitung (circa 45 Minuten)

Gemüse waschen, dünn schälen und in mundgerechte Stücke beziehungsweise Spalten zerteilen. Steckrüben und Rote Bete kurz blanchieren und auf Küchenkrepp trocknen. Das gesamte Gemüse mit Pfeffer würzen und in Olivenöl goldgelb anbraten.

Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit Thymianzweigen belegen. Auf Wunsch mit gehacktem Knoblauch bestreuen und im Backofen bei circa 90 Grad garen.

Das von Sehnen befreite Lammkarree dezent mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig gut anbraten. Lorbeerzweige zwischen den Rippen durchziehen, auf das Gemüse legen und auf den Punkt garen. Je nach Größe circa 25 bis 30 Minuten.

Alles aus dem Backofen nehmen. Gemüse mit Salz und Rote Bete mit Anis würzen. Mit etwas Zitronensaft und kalt gepresstem Olivenöl beträufeln. Das Lammkarree jeweils in drei Rippen zerteilen. Alles auf Tellern anrichten und das Lammkarree mit eingekochtem Lammfond überziehen.