

Lamm-Lachs, Rosmarin-Jus und Rote-Bete-Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 Lammlachse, à 300 g	2 Süßkartoffeln	1 Knolle Rote Beete, vorgegart
1 Bund glatte Petersilie	4 Zweige Rosmarin	1 TL Rosmarin, gemahlen
1 Prise Koriander	1 EL Senf, grobkörnig	300 g Butter
20 g Paniermehl	100 ml Kalbsfond	150 ml Rotwein
1 EL Portwein, rot	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Rote Beete schälen und in etwas kleinere Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Rote Beete knapp bedeckt etwa 20 Minuten weich kochen. Für die Kräuterbutter die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. 40 Gramm Butter mit einem halben Teelöffel gemahlenen Rosmarin, dem Paniermehl und dem Senf mit Hilfe einer Gabel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuterbutter auf die Oberseite jedes Filets streichen. Die Lammrückenfilets auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten rosa garen lassen. Für den Jus den Kalbsfond, den Rotwein, den Portwein sowie die zwei Rosmarinzweige in eine Pfanne geben und bei hoher Hitze auf knapp 100 Milliliter einkochen lassen. Anschließend die Rosmarinzweige entfernen. Die Kochflüssigkeit von den Kartoffeln und der Roten Beete in eine Tasse abschütten und das weiche Gemüse zu einem Püree zerstampfen. Etwa 200 Gramm Butter und etwas von der Kochflüssigkeit dazugeben und luftig aufschlagen. Mit Meersalz, Pfeffer und Koriander abschmecken. Etwa 40 Gramm Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Die Soßenreduktion nochmals aufkochen, einen halben Teelöffel Rosmarinpulver dazugeben, die zerlaufene Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets aus dem Ofen nehmen und zugedeckt kurz stehen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden. Das Filet mit dem Rote-Beete-Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten und mit Rosmarinjus herum gießen, mit einem frischen Zweig Rosmarin garnieren und servieren.

Maja Fankhauser am 23. Januar 2011