

Lamm-Lachse mit Speck-Kroketten und Sellerie

Für 2 Personen

1 Lammlachs, a 300 g	150 g magere Speckwürfel	230 g Mehl
3 Eier	1 Bund Stangensellerie	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer	1 Muskatnuss
10 Wacholderbeeren	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Zweig Majoran	5 Pimentkörner	1 EL Speisestärke
100 g Semmelbrösel	300 ml Lammfond	100 ml Rotwein
4 cl Gin	375 ml Milch	2 EL Butter
Butterschmalz	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Die Lammlachse anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und in dem Ofen gar ziehen lassen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel waschen, trocken tupfen und anbraten. Anschließend bei einem Ei das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb mit einem weiteren Ei und den Speckwürfeln in einem Zerkleinerer zerhacken. Die Muskatnuss reiben. Die Butter in einem Topf schmelzen und drei Esslöffel Mehl einrühren. Anschließend mit der Milch angießen. Dann mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss würzen. Die Ei-Speckmasse unterrühren, bis die Masse eingedickt ist. Anschließend abkühlen lassen. Für die Stangensellerie die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Stangensellerie klein schneiden. Die Zwiebel und die Stangensellerie in einer Pfanne anschwitzen, mit dem Gin, dem Rotwein, und dem Lammfond ablöschen und anschließend einreduzieren lassen. Für das Teesieb den Rosmarin, den Thymian und den Majoran zupfen und klein hacken. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Die Pimentkörner zerquetschen Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Von dem Ingwer zwei Scheiben abschneiden. Den Rosmarin, den Thymian, den Majoran, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, die Knoblauchzehen und das Ingwer in das Teesieb geben und in der Pfanne mit dem Stangensellerie einlegen. Aus der Mehl-Ei-Speckmasse Kroketten formen. Das dritte Ei trennen und mit dem anderen Eiweiß vermengen. Die Kroketten in dem Ei und den Semmelbröseln wenden. Anschließend frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Speisestärke zu der Stangensellerie geben und aufkochen lassen. Das Teesieb entfernen. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und mit dem Stangensellerie auf einem Teller anrichten. Die Kroketten beilegen.

Helmut Woywod am 31. Mai 2011