

Lamm-Lachse, Kartoffel-Gratin, Frühling-Gemüse

Für 2 Personen

3 Lammlachs a 150 g	8 mehligk. Kartoffeln	5 Stangen weißer Spargel
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Möhren
100 g Zuckerschoten	1 Zweig Thymian	30 g Parmesan
50 g grober Dijonsenf	100 ml Honig	200 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe	100 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform einfetten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben hobeln und in der Form schichten. Hundert Milliliter Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen. Den Parmesan darüber raspeln und in den Ofen stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Lammfleisch waschen und abtupfen. Anschließend das Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Warmhalten mit einer Alufolie abdecken. Den Spargel schälen, die Möhren klein schneiden und die Zuckerschoten in dem Gemüsefond dünsten. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bratenansatz mit dem Senf einrühren und mit dem Rest der Sahne ablöschen. Anschließend mit aufkochen, den Honig einrühren und abschmecken. Das Lamm in Scheiben schneiden. Anschließend mit der Sauce, dem Gemüse und der Auflaufform anrichten.

Diana Nix am 22. Juni 2011