

# Lamm-Lachs, Steckrüben-Möhren-Stampf, grüner Spargel

## Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 150 g	150 g mehlig. Kartoffeln	500 g Steckrüben
2 Möhren	1 Bund grüner Spargel	1 Zwiebel
0,5 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Steckrüben, die Kartoffeln und die Möhren schälen und grob würfeln. Salzwasser in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 25 Minuten kochen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend die Temperatur runter drehen und weiterhin garen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend in Alufolie packen und ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Bratensud beiseite stellen. Den Spargel putzen, von den unteren Enden befreien und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anschwitzen. Die Zwiebel in der Pfanne mit dem Bratensud anschwitzen. Das Gemüse abgießen. 200 Milliliter vom Kochwasser auffangen und zu der Zwiebel geben. Das Gemüse zu einem Püree stampfen und mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Muskatnuss abschmecken. Die Lammlachse mit dem Steckrüben-Möhren-Stampf und dem grünen Spargel auf Tellern anrichten, mit der Soße und der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Markus Mai am 07. Mai 2012