

Lamm-Filet mit persischem Reis, Spargel-Pesto und Chips

Für zwei Personen

4 Lammfilets, à 60 g	1 große, feste Kartoffel	3 kleine, feste Kartoffeln
125 g Basmatireis	300 g weißer Spargel	4 Knoblauchzehen
1 große Zwiebel	1 Zitrone	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Bärlauch	1/2 Bund Kerbel
75 g Pinienkerne	2 TL mittelscharfer Senf	1 EL Tomatenmark
2 TL Mehl	65 g weiche Butter	75 ml Wildfond
75 ml Portwein	150 ml weißer Balsamico	6 EL Sonnenblumenöl
Olivenöl, Butterschmalz	Zucker, Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lamm waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Den Thymian, Rosmarin und zwei Zehen Knoblauch dazugeben. Anschließend das Fleisch in den Backofen geben und für 15 Minuten garen. Den Bratensud mit Wildfond und Portwein ablöschen, das Tomatenmark zugeben und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis in Salzwasser halbgar kochen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und die kleinen Kartoffeln in fingerdicke Streifen schneiden. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen, die Kartoffeln und den halbgaaren Reis hineingeben und anbraten. Zwischen Deckel und Topf ein Küchentuch geben, um die Feuchtigkeit aufzusaugen. Die letzte Kartoffel fein hobeln und kurz in Salzwasser garkochen. Die große, in Scheiben geschnittene Kartoffel abgießen und auf ein Backblech geben. Den Bärlauch fein hacken, auf die Kartoffelscheiben geben, mit einer weiteren Kartoffelscheibe bedecken, mit Salz bestreuen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Vom Spargel das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Reichlich Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen und den Spargel circa acht Minuten darin garen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Kerbel zupfen und hacken. Den restlichen Knoblauch abziehen und grob schneiden. Den Spargel abgießen und in Stücke schneiden. Den Spargel, Pinienkerne, den weißen Balsamicoessig, Kerbel und Knoblauch pürieren. Salz, Pfeffer und circa 200 Milliliter Olivenöl zugeben und noch mal pürieren. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und in Butterschmalz kross anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Spargelpesto auf Teller geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auf die Teller geben und servieren.

Sandra Anna Christen am 11. Juni 2012