

Lamm-Lachs mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Bohnen

Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 300 g	300 g mehligk. Kartoffeln	200 g grüne Bohnen
1 Sellerieknolle	4 Scheiben Bacon	200 g Butter
1/4 Bund Rosmarin	1/4 Bund Zitronenthymian	1/4 Bund Petersilie
1/4 Bund Melisse	1/4 Bund Lavendel	1/4 Bund Basilikum
4 EL Sonnenblumenöl	200 ml Sahne	250 ml Gemüsefond
Olivener Öl, Meersalz	Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen. Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Beides in den Topf mit dem Gemüsefond geben und gar kochen. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Lammlachse in den Kräutern wenden, mit etwas Olivenöl beträufeln und fest in Frischhaltefolie einwickeln. Die Bohnen putzen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In der Zwischenzeit den Bacon ausbreiten. Dann die Bohnen abgießen und mit dem Bacon zu kleinen Päckchen zusammen rollen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Bohnenpäckchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen und stampfen. Mit der Sahne, der Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus der Frischhaltefolie nehmen. Anschließend die Lammlachse in der Pfanne mit etwas Olivenöl rundum anbraten, ein Stück Butter dazugeben und für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit den Bohnen und dem Sellerie- Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten und servieren.

Herbert de Leuw am 14. Juni 2012