

Lamm-Lachse, Pistazien-Mantel, Kartoffel-Würfel, Karotten

Für zwei Personen

300 g Lammlachse	300 g feste Kartoffeln	6 Babykarotten
1 Orange	200 g ungesalzene Pistazien	4 EL flüssiger Honig
250 ml Lammfond	250 ml Rotwein	Butter, Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Möhren schälen und das Grün entfernen. Den Saft der Orange auspressen. Das Lamm waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Pistazien hacken und die Lammstreifen darin wenden. Etwas Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Lammstreifen anbraten. Das Lamm herausnehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. In einer weiteren Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fleischsud mit Lammfond, Rotwein und Orangensaft aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, den Honig dazugeben und die Möhrchen darin glasieren und bissfest garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit den Karotten und den Kartoffeln auf Tellern anrichten, die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Johanna Labitzke-Fritsch am 08. Mai 2013