

Lamm-Lachs mit Feta-Spinat und Kartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|------------------|------------------------|
| 2 Lammlachse, à 150 g | 100 g Drillinge | 300 g Blattspinat |
| 1 Zwiebel | 1 Schalotte | 2 Knoblauchzehen |
| 500 ml Gemüsefond | 50 ml Weißwein | 4 Zweige Rosmarin |
| 2 Zweige Thymian | 20 g Pinienkerne | 50 g Fetakäse |
| 1 EL Butter | 2 EL Olivenöl | 1 EL körniger Senf |
| 1 TL Honig | 1 Muskatnuss | Harissa, Butterschmalz |
| Salz, Pfeffer | | |

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze anschließend auf die Hälfte reduzieren und den Rosmarin, sowie eine Knoblauchzehe und die Butter zugeben. Den Honig sowie den Senf miteinander verrühren und das Lamm von beiden Seiten damit bestreichen. Anschließend nochmal wenden und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Schalotte abziehen, fein hacken und in dem Bratensatz des Fleisches anschwitzen. Die Drillinge waschen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Stetig etwas Gemüsefond beifügen. Wenn die Kartoffeln noch relativ fest sind auf den Fond verzichten und stattdessen Butter, Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch dazugeben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Den Spinat zugeben und einfallen lassen. Mit Thymian und Muskat würzen. Sobald der Spinat sein Grün verliert, den Feta dazu bröseln. Die Pinienkerne bei schwacher Hitze vorsichtig rösten und über den Spinat streuen. Die Lammlachse zusammen mit dem Spinat und den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Janosch Reichard am 17. Oktober 2013