

Lamm-Lachs mit Kartoffel-Kruste, Gemüse, Rotwein-Jus

Für zwei Personen

2 Lammlachse à ca. 180 g	4 große festk. Kartoffeln	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 kleine Zwiebel
2 Rosmarinzweige	1 Knoblauchzehe	1 EL Speisestärke
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Butter
100 ml Rotwein	500 ml Wildfond	Butterschmalz
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammlachse mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und am besten portionsweise in einem Küchentuch auswringen, so dass die Stärke aus den Kartoffeln kommt. Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen und einen großen Reibekuchen von einer Seite anbraten. Den Rösti danach vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen und die krause Petersilie darauf verteilen. In einer separaten Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Lammlachse mit Rosmarin und der halbierten Knoblauchzehe scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den Reibekuchen einrollen und im Ofen für circa zehn bis fünfzehn Minuten fertig garen. Den Bratenansatz mit Rotwein und Fond ablöschen und einkochen lassen. Etwas Speisestärke mit Wasser anrühren und die Sauce damit andicken. Eventuell mit Zucker abschmecken und etwas kalte Butter hinzufügen. Die Zucchini und die Paprika in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit den Rosmarinzweigen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Die Lammlachse in zwei Stücke schneiden und auf je einen Teller setzen. Das Gemüse begeben und mit dem Jus garnieren.

Romina Marx am 01. September 2014