

# Lamm-Lachs mit gestampften Süßkartoffeln und Weißkraut

**Für zwei Personen**

**Für den Lammlachs:**

2 Lammlachse à 150 g	2 Knoblauchzehen	150 g Butter
2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian	Rapsöl

**Für die Süßkartoffeln:**

4 mittelgroße Süßkartoffeln	2 cm Ingwer	150 g Butter
100 ml Sahne	1 TL Zimt	1 TL Sternanis
1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für das Weißkraut:**

1 Kopf Weißkraut	100 g gewürfelter Speck	2 Zwiebeln
100 ml Sahne	100 g Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Für den Süßkartoffelstampf die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Dann in Salzwasser für 15 bis 20 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln grob stampfen. Die Butter mit der Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Sternanis und Zimt dazugeben. Den Rosmarin abzupfen und die Muskatnuss reiben. Den Ingwer schälen und fein reiben. Butter-Sahne-Gemisch mit Rosmarin, Muskat und Ingwer zu dem Stampf geben und grob aufschlagen. Die Zitrone waschen und trocknen. Einen Teil der Zitronenschale zu dem Stampf reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Lammlachs in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Lammlachse scharf darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und andrücken und mit in die Pfanne geben. Thymian und Rosmarin abzupfen und mit der Butter dazugeben. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und gar ziehen lassen.

Für das Weißkraut die Zwiebel abziehen und fein hacken. Gemeinsam mit dem Speck anbraten und wieder herausnehmen. In einer neuen Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Anschließend das Weißkraut in Streifen hobeln, zugeben und anbraten. Danach die Zwiebeln und den Speck sowie die Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Süßkartoffeln in einem Vorspeisenring anrichten. Das Weißkraut in der Mitte anrichten und das Fleisch anlegen und servieren.

Christoph Kist am 18. Mai 2015