

# Lamm-Lachs, Pastinaken-Püree, Keniabohnen, Lakritz-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Lammlachs:

2 Lammlachse à 150g	3 Knoblauchzehen	4 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für das Pastinakenpüree:

150 g Pastinaken	1 Muskatnuss	1 EL Butter
500 ml Milch	20 ml Sahne	Salz
weißer Pfeffer		

### Für die Lakritzsauce:

150ml Portwein	150ml Rotwein	1 Schalotte
1 TL Lakritzpulver	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
50 g kalte Butter	400 ml Lammfond	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	schwarzer Pfeffer

### Macadamia-Crunch:

60 g geröstete Macadamianüsse	1 Zweig Rosmarin	1 TL Puderzucker
schwarzer Pfeffer		

### Außerdem:

150 g Keniabohnen	15 g Butter
-------------------	-------------

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammlachs waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Rosmarin abzupfen und aus Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl eine Marinade herstellen. Den Lammlachs für zehn Minuten in der Marinade ziehen lassen. Danach in etwas Olivenöl von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten und für etwa 20 Minuten im Backofen garen.

Für die Lakritzsauce die Schalotte abziehen, klein würfeln und mit dem Puderzucker, dem Rosmarin und dem Thymian im Topf karamellisieren. Mit Tomatenmark und Lakritzpulver anrösten. Den Portwein zum Ablöschen dazugeben und einkochen lassen. Danach den Rotwein hinzugeben und wieder einkochen lassen. Anschließend langsam den Lammfond dazugießen.

Zwischendurch immer wieder einreduzieren lassen. Sobald die Sauce bis auf ein Drittel einreduziert ist, die Flüssigkeit durch ein Sieb geben, sodass eine saubere Sauce entsteht. Die Lakritzsauce salzen, pfeffern und mit der kalten Butter abbinden.

Für das Pastinakenpüree die Pastinaken schälen und kleinschneiden. Die Milch in einem Topf erhitzen und die Pastinakenstückchen darin garen. Die Pastinaken pürieren, sobald sie weich sind. Mit der Sahne, der Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas von der Muskatnuss zum Püree reiben.

Die Keniabohnen in kochendem Salzwasser bissfest garen und in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für den Macadamia-Crunch den Rosmarin abzupfen. Nüsse und Rosmarin in einer Moulinette zerkleinern, mit Puderzucker in einer Pfanne rösten, karamellisieren und zuletzt mit Pfeffer würzen.

Lammrücken mit Pastinakenpüree, Keniabohnen und Lakritzsauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Viktoria Schünemann am 20. Mai 2015