

# Lamm-Lachs, Nusskruste, Rote-Bete-Gnocchi, Zuckerschoten

**Für zwei Personen**

**Für die Lammlachse:**

2 Lammlachse	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Butterschmalz
50 g weiche Butter	2 EL Haselnüsse	2 EL Walnüsse
weißer Pfeffer	grobes Salz	

**Für die Zuckerschoten:**

200 g Zuckerschoten	1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone
1 EL Butter	2 EL Soja-Sauce	1 Knoblauchzehe

**Für die Sauce:**

200 g TK-Erbesen	2 Schalotten	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	1 Bund Basilikum	1 Zweig Minze
1 Zitrone	Chili	Muskatnuss
Salz		

**Für die Rote-Bete-Gnocchi:**

25 g Parmesan	200 g mehlig. Kartoffeln	2 EL Weichweizengrieß
2 Eier	150 g Ricotta	200 g Mehl
3 cm frischer Meerrettich	2 frische Rote-Bete-Knollen	200 ml Rote Bete Saft
2 EL Butter	2 EL Rote-Bete-Pulver	Salz
schwarzer Pfeffer	Muskatnuss	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Lammlachse von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Den Knoblauch abziehen und anschließend einen Zweig Thymian und Rosmarin, sowie drei Salbeiblätter hinzugeben. Um die Masse für die Nusskruste herzustellen, die Toastscheiben zerkleinern und mit Thymian, Rosmarin und Salbei, den Haselnüssen und Walnüssen in einem Mixer kleinhacken. Die Masse mit der weichen Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Krustenmasse auf das Lamm geben und andrücken. Bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen weiter garen.

Für die Erbsen-Basilikum-Sauce die Schalotten fein würfeln und andünsten. Die tiefgekühlten Erbsen hinzugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Das Basilikum und zwei Blätter Minze hinzugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Die Sahne hinzugeben und mit Muskat, Salz, Pfeffer, Chili und Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals aufschäumen.

Im Anschluss die Zuckerschoten putzen, den Knoblauch abziehen und die Zehen in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zuckerschoten in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter Schwenken 45 Sekunden braten. Anschließend den Knoblauch zugeben. Mit der Sojasauce ablöschen, mit Pfeffer und Zucker würzen und etwas Zitronenabrieb darüber streuen. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In viel Wasser weich kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die frische rote Beete fein zu der Kartoffelmasse reiben und mit dem Rote-Bete-Pulver vermengen. Den Parmesan reiben und mit dem Mehl und dem Weichweizengrieß dazugeben. Die zwei Eier aufschlagen und die Eigelbe unterrühren. Mit dem Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Kartoffelmasse längliche Teigrollen formen und zwei Zentimeter dicke Stücke abschneiden. Mit der Gabel das typische Gnocchi-Muster eindrücken und in einen Topf mit Salzwasser und dem Rote-Bete-Saft geben. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, mit

einer Schaumkelle abschöpfen. Anschließend diese in einer Pfanne mit Butter schwenken und etwas frischen Meerrettich darüber reiben.

Die Lammlachse mit den Rote-Bete-Gnocchi und Zuckerschoten auf Tellern anrichten, mit der Erbsen-Basilikum-Sauce beträufeln und anschließend servieren.

Rebekka Nolte am 29. Juli 2015