

Lamm-Lachs mit Gremolata, Speck-Bohnen, Malfatti

Für zwei Personen

Für Lamm, Gremolata:

2 Lammlachs, à 150 g	50 g Parmesan	50 g Semmelbrösel
2 unbehandelte Zitronen	2 junge Knoblauchzehen	200 ml Lammfond
100 ml trockener Rosé	200 ml roter Portwein	200 ml süße Sahne
3 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Rosmarin
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Malfatti:

200 g Spinat	100 g Mehl	100 g Ricotta
80 g Parmesan	1 Zwiebel, klein	Butter
2 Eier	1 Muskatnuss	

Für die Bohnen:

4 Scheiben Bacon, mild geräuchert	300 g Prinzessbohnen	1 Knoblauchzehe
-----------------------------------	----------------------	-----------------

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Malfatti den Spinat tropfnass im Topf erhitzen, zusammenfallen lassen, auspressen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Parmesan und etwas Muskatnuss reiben. Anschließend den Ricotta unter die Zwiebel mengen, ein ganzes Ei sowie ein Eigelb, die Hälfte des Parmesans, die Semmelbrösel, etwas Salz und Pfeffer sowie Muskat hinzugeben.

Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl nur eine Minute von jeder Seite anbraten. Anschließend salzen, pfeffern und im Ofen warm stellen. Den Bratenfond mit dem Portwein und dem Rosé ablöschen. Anschließend den Lammfond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bohnen putzen. Die Knoblauchknolle andrücken. Einen Topf mit Salzwasser und dem Knoblauch aufsetzen und die Bohnen darin gar kochen.

Für die Gremolata zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Etwas Schale von den Zitronen reiben und mit der Petersilie, dem Knoblauch sowie dem restlichen Olivenöl zu einer Paste verrühren. Den Parmesan reiben und je nach Konsistenz hinzugeben. Das Lammfilet aus dem Ofen nehmen, gegebenenfalls nochmals kurz anbraten, mit der Gremolata bestreichen, Butterflöckchen auflegen und erneut im Ofen bei 220 Grad Grillfunktion auf mittlerer Schiene circa zehn Minuten gratinieren.

Für die Malfatti einen Topf mit Salzwasser zum Kochen zu bringen. Den Teig zu Klößchen formen, in das kochende Wasser geben und kochen, bis sie oben schwimmen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Die Malfatti in eine Ofenform geben, mit dem restlichen Parmesan und etwas Butter bestreuen und nochmals kurz im Ofen überbacken.

Für die Bohnen die Baconscheiben auslegen, die Bohnen hineinlegen, die Päckchen zusammenbinden und kurz in einer Pfanne rösten.

Etwas Petersilie und Rosmarin zupfen, klein hacken. Die Sauce nochmals erwärmen, die Sahne hinzugeben, mit dem Rosmarin und der Petersilie würzen und kurz aufkochen lassen.

Den mit Gremolata überbackenen Lammlachs mit den Speck-Bohnen und den Malfatti auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Möller am 16. September 2015