

# Lamm-Lachs mit Kräuter-Butter, Kartoffel-Püree, Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Lammlachse:**

200 g Lammlachs

3 EL Butter

schwarzer Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

Sesam

1 Zweig Thymian

Salz

**Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:**

500 g mehligk. Kartoffeln

300 ml Milch

schwarzer Pfeffer

1 Sellerieknolle

Muskat

100 g Butter

Salz

**Für den Spargel:**

250 g grüner Spargel

Salz

3 EL Butter

schwarzer Pfeffer

3 EL Pflanzenöl

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in gleich große Stücke schneiden. Anschließend in Salzwasser garen.

Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Das Lamm in einer Pfanne anbraten. Die Butter und die Kräuter dazu geben und das Fleisch aromatisieren. Anschließend im Backofen fertig garen. Den Spargel waschen und langsam in Butter und Öl anbraten. Abschmecken mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Sellerie und die Kartoffeln abgießen etwas auskühlen lassen. Die Milch erwärmen und zu den Kartoffeln und dem Sellerie geben. Die Butter ebenfalls dazu geben und alles zu einem Püree verarbeiten. Das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Lammlachs mit Thymian-Rosmarin Butter, Kartoffel-Sellerie-Püree und gebratenem grünen Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Schulze am 28. September 2015