

# Lamm-Lachs mit zweierlei Soße, Safran-Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Lamm:**

2 Lammlachse à 200g      1 Zehe Knoblauch      3 EL Butter

2 Zweige Rosmarin      Meersalz      Pfeffer

**Für die grüne Sauce:**

200 g junge Tiefkühlerbsen      50 ml Sahne      25 ml trockener Weißwein

150 ml Geflügelfond       $\frac{1}{4}$  TL Agavendicksaft      6 große Kaffir-Limettenblätter

Meersalz

**Für die braune Sauce:**

1 Zehe Knoblauch      1 Zitrone      100 ml roter Portwein

50 ml Geflügelfond      25 ml Sojasauce      1 Zweig Rosmarin

2 EL Zucker      Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

300 festk. Kartoffeln      3 EL Butter      100 ml Sahne

0,1 g gemahlener Safran      Muskatabrieb      Salz

Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die grüne Sauce Erbsen mit Weißwein, Geflügelfond und Limettenblättern aufkochen und leicht reduzieren lassen. Sahne hinzugeben. Mit Salz abschmecken. Sauce passieren. Nach und nach Erbsen und Limettenblätter in den Fond zurückgeben und mit Stabmixer pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die dunkle Sauce Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Sojasauce und Fond hinzugeben. Einkochen lassen. Rosmarinzwig, Knoblauch und Zitronenschale hinzugeben. Nach ein paar Minuten Knoblauch und Zitronenschale wieder herausnehmen. Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Lammlachse waschen und trocken tupfen. Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch von allen Seiten mit Knoblauch und Rosmarin scharf anbraten. Bei 90 Grad etwa 15 Minuten auf dem Gitterrost ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Püree Kartoffeln schälen, viertel und in gesalzenem Wasser garen. Butter mit der Sahne leicht erhitzen und zum Schmelzen bringen, Safran einrühren. Anschließend alles an die Kartoffeln geben und stampfen. Mit Salz und Muskatabrieb nachwürzen.

Lammlachse mit der grünen und braunen Sauce zusammen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Michel am 12. November 2015