

Lamm-Lachs mit Spekulatius-Kruste und Kartoffel-Stampf

Zutaten zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 150 g

Für die Kruste:

75 g Spekulatius	1 Orange	50 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	25 g Paniermehl	

Für den Kartoffelstampf:

250 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone
50 ml Lammfond	5 Stiele Koriander	Olivenöl
Salz		

Für den Rahm-Mangold:

250 g Mangold	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone
1 TL Butter	75 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kruste etwa ein Viertel der Orangenschale abreiben. Mit Spekulatius und Majoran in einer Moulinette kleinhacken. Die Butter in einem Topf auslassen, Spekulatius-Mischung und Paniermehl hinzugeben. Spekulatiusmasse nun auf einem Backblech mit Backpapier circa zwei Zentimeter dick auftragen und im Ofen etwa zehn Minuten hellbraun backen.

Für den Kartoffelstampf Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Eine Zwiebel abziehen, kleinhacken und in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun anbraten. Korianderblätter von den Stielen abzupfen und kleinhacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Das Kochwasser der Kartoffeln abgießen und mit einer Siebkelle die Kartoffeln zerstampfen. Lammfond, ein Esslöffel Olivenöl, Zwiebeln, Koriander und ein Esslöffel Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Lammlachse in einer heißen Pfanne jeweils zwei Minuten bei mittlerer Stufe anbraten. Die Spekulatiuskruste auf die Größe der Lammlachse schneiden, darauf legen und bei 100 Grad im Ofen für zehn Minuten garen.

Für das Gemüse einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebel abziehen, fein würfeln und den Mangold putzen. Stiele in ein Zentimeter und Blätter in drei Zentimeter breite Streifen schneiden. Etwa einen halben Teelöffel Abrieb von der Zitrone reiben. Zwiebelwürfel in einem Teelöffel Butter in einem Topf anbraten und mit dem halben Teelöffel Mehl bestäuben. Unter ständigem Rühren 75 Milliliter Sahne und 25 Milliliter Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Etwa fünf Minuten bei schwacher Hitze weiterköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mangoldstiele im Salzwasser drei Minuten garen. Blätter hinzugeben und zwei Minuten weitergaren. Mangold abgießen und gut abtropfen lassen. Dann zur Sahnesauce geben und vermengen. Mit dem Zitronenabrieb bestreuen.

Den Lammlachs mit Spekulatiuskruste, Koriander-Kartoffelstampf und Rahm-Mangold auf Tellern anrichten und servieren.

Abdul-Rahman Taifour am 09. Dezember 2015