

Lamm-Lachs mit Kräuter-Kruste, Rosmarin-Jus, Spätzle

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse à 200 g	2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin	Rapsöl	

Für die Kräuterkruste:

50 g Weißbrot	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
50 g Butter, zimmerwarm	$\frac{1}{2}$ Bund Kräuter	

Für die Kräuterspätzle:

200 g Mehl doppelgriffig	3 Eier	70 g Crème-fraîche
70 g Saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Kräuter	1 EL Öl
1 TL Salz	Butter	

Für den Rosmarinjus:

1 Mohrrübe	1 Stück Knollensellerie	1 Zwiebel
1 Limette	1 EL Tomatenmark	400 ml Kalbsfond
100 ml Rotwein	100 ml Portwein (rot)	5 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Speisestärke	Zucker, Salz, Pfeffer

Einen Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Kräuterkruste die Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Kräuter waschen, trockentupfen, teilweise Stiele entfernen. Schalotten und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Zusammen mit Kräutern und Weißbrot im Blitzhacker klein mixen. Die kleingehackte Masse unter die Butter mischen. Die Kräuterbutter zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen (maximal drei Millimeter dick) und in den Tiefkühler geben. Für das Fleisch Knoblauch abziehen und kleinhacken. Kräuter waschen und trockentupfen. Den Lammrücken mit den Kräutern in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Anschließend für etwa 20 Minuten auf ein Gitter in den Backofen geben. Mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur (60 bis 62 Grad) überprüfen.

Nach etwa zehn Minuten die Kräuterbutter zum Übergrillen auf das Lamm legen. Den Backofen auf Grillfunktion 220 Grad schalten. Die Kruste sollte goldbraun werden.

Für den Rosmarinjus Rosmarin waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen. Alles kleinschneiden. Den Saft einer halben Limette auspressen. Das Wurzelgemüse in etwas Olivenöl anschwitzen, anschließend Tomatenmark hinzufügen. Den Kalbsfond, den Rotwein, den Portwein und die Rosmarinzweige für ca. 5 Minuten auf großer Flamme kochen lassen. Etwas Limettensaft hinzufügen. Anschließend durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun stark einkochen lassen. Eventuell mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kräuterspätzle die Kräuter fein schneiden und mit der sauren Sahne und der Creme fraîche im Mixer pürieren. Eier aufschlagen und mit dem Kräuterpüree, Mehl, Salz und Öl mit einem Handrührer drei bis fünf Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Je nach Konsistenz, eventuell etwas kaltes Wasser (circa 100 Milliliter) hinzufügen.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen. Den Teig mit einer Spätzlepresse in das Wasser pressen. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen aus dem Wasser nehmen. Abtropfen lassen und vor dem Servieren in einer Pfanne bei milder Hitze in Butter anschwemmen.

Die Lammlachse mit den Spätzle und dem Rosmarinjus auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 09. März 2016