

# Lamm-Lachs mit grünem Spargel, Rosmarin-Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Rosmarin-Kartoffel:**

400 g Drillinge	2 Zehen Knoblauch	100 ml Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	grobes Salz	

**Für das Lammlachs:**

2 Lammlachs à 200 g	1 Schote Chili (Piri-Piri)	2 Zehen Knoblauch
100 ml Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	grobes Salz

**Für den Spargel:**

10 Stangen grüner Spargel	1 weiße Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

**Für die Sour-Cream:**

125 g Sahnequark (40 %)	250 g Creme-fraîche	1 Bund Schnittlauch
1 EL Milch	Salz	Pfeffer

**Für die Rosmarin-Kartoffel:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel kurz abwaschen, trocken tupfen, halbieren und in einen Gefrierbeutel geben. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen.

Öl, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer in den Gefrierbeutel geben hinzugeben und vermengen. Auf einem Backblech Backpapier auslegen, Kartoffelscheiben ausbreiten und mit dem groben Salz bestreuen. Für ca. 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben. Kartoffeln vom Blech heben und auf Küchenpapier ausfetten lassen.

**Für das Lammlachs:**

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen.

Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Chili der Länge nach aufschneiden, Scheidewände und Kerne entfernen und fein hacken.

Öl, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben und vermengen.

Lamm waschen, trocken tupfen und für einige Minuten in die Marinade geben. Chili nach und nach hinzugeben, bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.

Lachse aus der Marinade holen und leicht trocken tupfen. Marinade in eine Pfanne geben und erhitzen. Fleisch scharf anbraten und zum Ruhe auf ein Rost in den Ofen geben.

Vor dem Servieren das Fleisch in Tranchen aufschneiden.

**Für den Spargel:**

Den Spargel schälen und die Enden abbrechen. In einer Grillpfanne Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spargel mit Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne braten.

**Für die Sour-Cream:**

Den Quark und das Creme fraîche verquirlen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schnittlauch unter die Creme rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz mit Milch cremig rühren.

Das Lammlachs zusammen mit Spargel und Zwiebel-Knoblauch-Mischung anrichten, Kartoffeln dazugeben, mit Soure-Creme garnieren und servieren.

Helmut Ketteniß am 22. Juni 2017