

Lamm-Lachs, Pecorino-Kruste, Couscous, Joghurt-Minz-Dip

Für zwei Personen

Für die Kruste:

50 g Pecorino	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
50 g Paniermehl	60 g weiche Butter	feines Meersalz
Pfeffer		

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 180 g	2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran	3 EL Rapsöl
feines Meersalz	Pfeffer	

Für den Couscous:

100 g Couscous	2 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone
1 Granatapfel	1 rote Grapefruit	270 ml Gemüfefond
1 TL Ras el Hanout	50 g Kürbiskerne	1 Bund Minze
3 EL Olivenöl	feines Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 ml Sonnenblumenöl	20 g Mehl	5 g grüne Lebensmittelfarbe
Salz		

Für die Kruste:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln. Blätter abzupfen und klein hacken. Pecorino würfeln.

Paniermehl, Pecorino, Petersilie und Thymian in einen Mixer geben. Mit weicher Butter vermischen und mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Masse auf ein Backpapier mit einem Nudelholz etwa 3 mm dick ausrollen, einschlagen und in den Kühlschrank legen.

Für die Lammlachse:

Die Lammlachse abspülen, trocken tupfen und mögliche Sehnen entfernen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und Majoran abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, halbieren und mit Thymian, Rosmarin und Majoran in die Pfanne geben.

Lammlachs dazugeben und von beiden Seiten ca. 1 Minute pro Seite scharf anbraten. Herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben.

Die Krustenmasse aus dem Kühlschrank nehmen und auf das Fleisch streichen, bei 200 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben.

Für den Couscous:

Den Couscous in einen Schüssel geben. Fond in einen Topf geben und kurz aufkochen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fond mit Zitronensaft und Ras el Hanout vermengen. Anschließend über den Couscous gießen. Etwa 8 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel etwas durchrühren und lockern.

Granatapfel aufschneiden und die Kerne herauslösen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Minze abbrausen, trockenwedeln und die Blätter grob abzupfen. Frühlingszwiebeln waschen, von der äußeren Schale und Wurzel befreien und in kleine Ringe schneiden. Grapefruit schälen und Filets herausschneiden.

Granatapfelkerne, Kürbiskerne, Frühlingszwiebeln, Grapefruit, Olivenöl und Minze unter den Couscous rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Ras el Hanout abschmecken. Für den Joghurt-Minz-Dip 1 Limette 150 g griech. Joghurt 1 Zehe Knoblauch 1 Bund Minze 2 EL Oli-

venöl Meersalz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer aus der Mühle . Für den Joghurt-Minz-Dip Limette heiß abbrausen und trockenreiben. Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Joghurt mit Olivenöl, Knoblauch, Limettenabrieb, $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft und Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

140 ml Wasser mit Öl, Mehl und Lebensmittelfarbe mit einem Schneebesen mischen und austreichen. Anschließend in eine stark erhitzte Pfanne in Form eines Gitternetzes laufen lassen. Aus der Pfanne auf ein Küchenpapier legen und mit Salz würzen.

Couscous-Salat und gebratene Lammlachse auf dem Teller anrichten, Joghurt-Minz-Dip dazugeben, mit dem Gitternetz garnieren und servieren.

Moritz Brakhage am 07. August 2017