

Lamm-Lachs, Kräuter-Kruste, Rotwein-Soße, Bohnen-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

300 g Lammlachse	100 g Semmelbrösel	30 g Pistazienkerne
100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Rotweinsauce:

250 ml trockener Rotwein	250 ml Kalbsfond	200 g Schlagsahne
3 EL ml dunkler Balsamico	Salz	Pfeffer

Für das Birnen-Bohnen-Gemüse:

200 g Stangenbohnen	1 Schalotte	1 Birne
40 g gewürfelter Speck	Butter	Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	3 EL Haselnusskerne	200 ml Milch
250 g Butter	Muskatnuss	Meersalz, Salz

Für die Lammlachse mit Kräuterkruste:

Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachs kalt abbrausen, trockentupfen und gegebenenfalls parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Petersilie, Oregano und Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und gemeinsam mit den Pistazienkernen fein hacken. Mit Butter und Semmelbröseln vermengen und die Masse als Kruste auf die Lammfilets geben. Im vorgeheizten Ofen circa sechs Minuten garen.

Für die Rotweinsauce:

Rotwein, Fond, Sahne und Balsamico in die Pfanne geben, in der zuvor das Lamm angebraten wurde. Flüssigkeit reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Bohnen-Gemüse:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Bohnen waschen, putzen, bissfest garen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Schalotte abziehen und fein hacken. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen. Bohnen und Birnen hinzufügen, mit Butter aromatisieren, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Haselnuss-Kartoffel-Stampf:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Abschütten. Nach und nach warme Milch hinzufügen und stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Haselnüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten, Butter hinzufügen und mit Meersalz würzen. Nüsse vor dem Servieren über den Stampf geben.

Lammlachs mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Birnen-Bohnen-Gemüse und Haselnuss-Kartoffel-Stampf auf Tellern anrichten und servieren.

Herbert Bernhardt am 13. November 2017