

Lamm-Lachs, Thymian-Soße, Ratatouille, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:	2 Lammlachse à 160 g	1 EL weiche Butter
2 Zweige Rosmarin	Butterschmalz	
Für die Thymian-Sauce:		
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 ml Rotwein
200 ml Lammfond	$\frac{1}{2}$ TL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
5 Stiele Thymian	Speisestärke	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für das Ratatouille:		
1 Aubergine	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zucchini	1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
400 g geschälte Tomaten	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian	5 Zweige Salbei	1 EL Zucker
Olivenöl	Meersalz	Pfeffer
Für das Kartoffelpüree:		
4 große mehlig Kartoffeln	100 g kalte Butter	100 ml Sahne
100 ml Vollmilch	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Für die Lammlachse: Die Lammlachse von Sehnen und Fett befreien und Abschnitte bei Seite legen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachse mit Rosmarin und Butter in einem Beutel geben, vakuumieren und im Wasserbad bei 54 Grad ca. 30 Minuten garen. Die Lammlachs aus der Vakuumierung entnehmen und von allen Seiten in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten.

Für die Thymian-Sauce: Die Fleischabschnitte in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und zugeben. Alles ungefähr 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Fond angießen und weitere 15 Minuten einkochen lassen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Mit Lorbeer in den Sud geben, weitere 5 Minuten mitkochen und durch ein Sieb geben. Sauce weiter stark einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit Speisestärke binden.

Für das Ratatouille: Die Zucchini waschen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und würfeln. Aubergine waschen, halbieren, eine Hälfte würfeln, salzen und etwas stehen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen, trockenwedeln, die Blätter und Nadeln abzupfen und hacken. Gemüsezwiebel und Knoblauch würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini und Zwiebel anbraten. Paprika dazu geben. Aubergine hinzugeben und alles 5 Min. braten. Tomatenmark unterrühren, salzen, pfeffern und Knoblauch hinzugeben. Zucker, Rosmarin, Thymian, Salbei und Tomaten hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln im siedenden Wasser garen. Abgießen, ausdampfen lassen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Sahne und Milch in einem kleinen Topf erwärmen, mit Muskat, Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken und zur Kartoffelmasse geben. Kalte Butter unter das Püree geben und cremig rühren.

Die Sous-vide gegarten Lammlachse mit Thymian-Sauce, Ratatouille und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Fastabend am 26. März 2018