

Lamm-Lachs in Bärlauch, Knoblauch-Butter, Spargel-Pfanne

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

1 Lammlachs à 300 g	3 Schalotten	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	Butterschmalz
4 EL Olivenöl		

Für die Bärlauchhülle:

6 EL Pankobrösel	1 Zitrone	75 g Bärlauch
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zweige glatte Petersilie
Salz		

Für die Pfanne:

150 g grüner Spargel	150 g weißer Spargel	100 g Bärlauch
1 Lorbeerblatt	300 g Drillinge	40 ml trockener Weißwein
40 ml Gemüsefond	100 g Butter	1 TL Puderzucker
$\frac{1}{2}$ TL Sojaleicthin	Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Knoblauchbutter:

100 g Butter	100 g Meersalz-Butter	30 g fermentierter Knoblauch
--------------	-----------------------	------------------------------

Für den Lammlachs: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und in dieser Pfanne grob geschnittene Schalotten und angedrückten Knoblauch mit Rosmarin und Thymian anbraten. Das Butterschmalz dazugeben und den Lammlachs mit der Aromabutter übergießen. Im Ofen etwa 13 Minuten rosa garen.

Für die Bärlauchhülle: Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken. Die Zitrone waschen, vierteln und von $\frac{1}{4}$ die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Bärlauch mit Rosmarin, Thymian, Petersilie, Zitronenzesten und Salz in einer Moulinette fein mixen bis sich die Brösel grün färben. Den gebratenen Lammlachs in den Kräuterbröseln wenden.

Für die Pfanne: Die Kartoffeln mit der Schale im Wasser mit einem Lorbeerblatt kochen, große Kartoffeln vierteln, kleinere halbieren. Den weißen und grünen Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien und vierteln. In einer Pfanne mit Butter den Puderzucker etwas karamellisieren lassen und den Spargel zugeben und anbraten. Mit Weißwein und Fond angießen und ca. 6 Minuten bissfest garen. Den Bärlauch und die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter die Kartoffeln anbraten, den Spargel zugeben und mit gehacktem Bärlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Am Ende nochmals mit ein paar Flocken Butter abziehen. Knoblauch, Kräuter, Butter und die den Spargelsud in einem Becher mit dem Mixstab aufschäumen und abschmecken.

Für die Knoblauchbutter: Die Butter in zwei Hälften teilen. Einen Teil in der Moulinette mit Knoblauch fein mixen. Den anderen Teil leicht salzen. Die beiden Hälften mit einer Gabel miteinander vermengen, aber nicht glatt vermischen. Den Knoblauch in einer Frischhaltefolie mit dem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen. Jeweils eine dünne Scheibe Butter Meersalzbutter schneiden, aufeinander legen auf Frischhaltefolie legen, den Knoblauch auf die Butter plazieren und eine Rolle formen. Kühl stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 06. Juni 2018