

Lamm-Lachs, Kräuterkruste, Kartoffel-Stampf, Spargel

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 250 g	30 g Parmesan	2 Zehen Knoblauch
100 g Butter	1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	100 g Paniermehl	20 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

$\frac{1}{2}$ Ananas	1 Chili	3 Schalotten
1 Knolle Ingwer, 3 cm	100 g Zucker	50 ml Rotweinessig
50 ml Sherry		

Für Stampf:

400 g festk. Kartoffeln	250g Sellerie	40 g Parmesan
500 ml Milch	50 g Butter	1 Prise Muskat
Salz		

Für den Spargel:

400 g grüner Spargel	30 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Lamm:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lamm parieren, salzen und pfeffern. Anschließend in einer sehr heißen Pfanne rundum anbraten. Anschließend für 5 Minuten in den Ofen geben.

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Die Kräuter, Butter, Knoblauch und das Paniermehl zu einer Masse kneten oder mixen. Parmesan dazugeben und untermengen.

Die Masse auf die Lammlachse im Ofen geben und weitere 5 Minuten mit backen lassen. Anschließend kurz ruhen lassen.

Für das Chutney:

Die Ananas von Strunk und Schale befreien und fein würfeln. Chilischote halbieren und Kerne entfernen. Ingwer schälen, Schalotte abziehen und beides mit der Chili zusammen hacken. Alles in eine Pfanne geben und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Sherry und Rotweinessig ablöschen. Langsam reduzieren lassen, bis zur gewünschten Konsistenz.

Für Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen, kleinschneiden und in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Den Parmesan reiben.

Wenn die Kartoffeln gar sind, diese abgießen und bis auf 100 ml Milch alle restlichen Komponenten in den Topf geben und zerstampfen. Je nach Konsistenz etwas von der übrigen Milch hinzufügen und nochmal mit Muskat und Salz abschmecken.

Für den Spargel:

Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Spargel braun rösten. Nach 10 Minuten sollte der Spargel verzehrfertig sein.

Lammlachs mit Kräuterkruste, Kartoffel-Sellerie-Stampf, grünem Spargel und Ananas-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Kratzke am 19. Juli 2018