

Lamm-Lachs mit Rosmarin-Schaum, Rotwein-Zwiebeln, Püree

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

300 g Lammlachse	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
2 Zweige Rosmarin	4 Wacholderbeere	4 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Kürbispüree:

300 g Hokkaido Kürbis	400 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
40 g Butter	1 TL Honig	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rotwein-Zwiebeln:

3 rote Zwiebeln	400 ml trockener Rotwein	1 TL Puderzucker
20 g Butter	Salz	

Für den Rosmarinschaum:

1 Bund Rosmarin	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Ei	200 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
20 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Lammlachse:

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Fleisch mit Knoblauch, Butter, Rosmarin, Wacholderbeere, Pimentkörner und Lorbeerblatt in einen Vakuumbeutel geben und bei 70°C für 20 Minuten in den Backofen legen. Lamm aus dem Beutel nehmen, Gewürze abstreifen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Für das Kürbispüree:

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Gemüsefond und etwas Salz in einen Topf geben und weich kochen.

Fond abgießen, mit Butter und Sahne fein pürieren. Muskatnuss reiben. Mit Honig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in kleine Spalten schneiden. Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, Zwiebeln zugeben und mit Rotwein ablöschen. Rotwein einreduzieren lassen bis die Zwiebeln weich sind. Butter zugeben und mit Salz abschmecken.

Für den Rosmarinschaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln, in etwas Butter glasig dünsten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zur Butter geben und mit anschwitzen lassen. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen und 20 Minuten ziehen lassen. Sud durch ein Sieb geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen. Sud mit einem Stück Butter und Eigelb aufmontieren bis ein Schaum entsteht.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Müller am 19. November 2018