

Lamm-Lachs mit Perlgraupen und Petersilien-Soße

Für zwei Personen

Für das Lamm:

400 g Lammlachs	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
500 g Butter	50 g Mandelstifte	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	3 schwarze Kardamomkapseln	Pflanzenöl

Für die Perlgraupen:

100 g grobe Perlgraupen	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Karotte	1 Stange Sellerie	50 g Parmesan
100 ml Gemüsefond	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Schlagsahne	200 ml Gemüsefond	1 EL Doppelrahm-Frischkäse
2 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

frische Hibiskusblüten	Stiefmütterchen
------------------------	-----------------

Für das Lamm:

Die Butter und Kardamom in einem kleinen Topf nussbraun erhitzen.

Butter durch ein feines Sieb in einen großen Topf geben. Lamm mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammlachs, Rosmarin und Thymian in die heiße Pfanne geben und das Fleisch rundum anbraten und herausnehmen. Butter im Topf auf 80 Grad erhitzen und den Lammlachs darin 15 Minuten garen. Anschließend in den Mandelstiften wenden.

Für die Perlgraupen:

Fond in einem Topf erhitzen und die Graupen darin kochen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Karotte und Sellerie waschen, putzen und schälen. Beides in sehr fein in die Größe der Graupen würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten. Gemüswürfel dazugeben, kurz mit dünsten und warmhalten. Graupen zu den Gemüswürfeln geben und cremig einköcheln lassen. Parmesan reiben und unterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Fond mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und aufkochen. Sahne dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Frischkäse zusammen in die Sauce rühren, aufkochen und mit dem Stabmixer mixen. Anschließend durch ein Sieb gießen und nochmals aufschäumen.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Blüten garnieren und servieren.

Siber Daller am 23. Juli 2019