

# Lamm-Lachs, Glühwein-Soße, Rosenkohl, Süßkartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Lammlachs:**

2 Lammlachse, à 200 g	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Glühwein-Sauce:**

200 ml trockener Rotwein	100 g Frischkäse	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Zimtstange	1 Nelke
1 TL Kurkumapulver	50 g Butter	20 g Pinienkerne
Olivenöl		

**Für den Rosenkohl:**

300 g Rosenkohl	3 Schalotten	1 Scheibe Bacon
2 Zweige glatte Petersilie	Butter	Salz

**Für den Süßkartoffelstampf:**

2 Süßkartoffeln	1 Zitrone	50 g Frischkäse
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 EL Butter
Zimt	Chili	Salz

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit der Knoblauchzehe einreiben und einziehen lassen.

Die Lammlachse in heißem Olivenöl von beiden Seiten je eine Minute kross anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ziehen lassen.

**Für die Glühwein-Sauce:**

Zitronenschale abreiben, die Zwiebel abziehen und hacken. Butter, Pinienkerne, Zitronenabrieb und die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Zimt, Nelken, Kurkuma und Frischkäse abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

**Für den Rosenkohl:**

Rosenkohl putzen und etwas einschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schalotten abziehen. Rosenkohl mit Schalotten, Bacon und Petersilie in einem Topf mit Butter braten. Etwas salzen.

**Für den Süßkartoffelstampf:**

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen. Die gekochten Süßkartoffeln grob stampfen, mit Frischkäse und etwas Wasser in den Brei einrühren.

Salzen, und mit einem Zweig Rosmarin, Thymian, Zimt und Chili den zugedeckten Topf auf ganz kleiner Flamme ruhen lassen. Die Kräuter danach wieder entfernen. Zitronenschale abreiben. Mit Zitronenabrieb und einer Flocke Butter abschmecken. Etwas Zimt darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Bolz am 03. Dezember 2019