

# Lamm-Lachs mit Pinienkern-Crumble, Kartoffel-Waffel

## Für zwei Personen

### Für den Lammlachs:

2 Lammlachse, à 180 g	1 Toastbrot	20 g Pinienkerne
30 g Butter	3 Zweige Majoran	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelwaffel:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Lauchzwiebel	2 Eier
10 g glatte Petersilie	40 g Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Crème fraîche:

1 Bio-Zitrone	150 g Crème-fraîche	5 g frischer Ingwer
Salz	Pfeffer	

### Für die Paprika-Chili-Sahne:

200 g Schlagsahne	Paprikapulver	Chilipulver
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

## Für den Lammlachs:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Rinde des Toastbrots entfernen und das restliche Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Toast-Würfel mit Pinienkernen, Majoran, Olivenöl und Butter zu einer Masse mixen.

Lammfilet in ein wenig Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkernmasse auf die Oberseite des Lamms drücken und Lamm im Ofen garen, bis die Kerntemperatur von 60 Grad erreicht ist.

## Für die Kartoffelwaffel:

Lauchzwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen und halbieren. Anschließend für 15-20 Minuten in gesalzenem Wasser garkochen.

Kartoffeln abgießen, stampfen und Eier, Mehl, Lauchzwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Waffeleisen mit dem Olivenöl einfetten und den Kartoffelteig nun im Waffeleisen goldbraun backen.

## Für die Crème fraîche:

Ingwer und Zitronenschale in die Crème fraîche reiben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun mit Hilfe eines Spritzbeutels auf dem Teller anrichten.

## Für die Paprika-Chili-Sahne:

Schlagsahne steif schlagen und mit den Gewürzen würzen.

Schlagsahne nun mit Hilfe eines Spritzbeutels auf dem Teller anrichten Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Linus Schürholz am 09. November 2020