

# Lamm-Lachs, Kräuter-Haube, Rotwein-Soße, Möhren, Püree

## Für zwei Personen

### Für den Lammlachs:

400 g Lammlachse	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
55 g Butter	1 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran	2 Zweige Petersilie
1 TL Piment	Salz	Pfeffer

### Für die Möhren:

4 Möhren mit Grün	40 g Butter	1 Pck. Vanillezucker
Salz		

### Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	250 ml Sahne
2 EL Butter	1 Msp. Cayennepfeffer	Salz

### Für die Rotweinsauce:

100 ml Rotwein	100 ml Portwein	250 ml Lammfond
4 EL kalte Butter	2 EL Zucker	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie

**Für den Lammlachs:** Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen und Butter und Butterschmalz darin schmelzen.

Rosmarin, Thymian, Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen und hacken. Knoblauch abziehen und reiben. Zitronenschale abreiben. Anschließend Toast entrinden, würfeln und zusammen mit Kräutern, Schalotte, Knoblauch, Zitronenabrieb, geschmolzener Butter und dem Ei in einen Multizerkleinerer geben. Zu einer feinen Kräuterpaste mixen. Mit Piment, Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch salzen, pfeffern und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Die Kräutermasse nun auf dem Fleisch verteilen und für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Lammlachse eine Kerntemperatur von 59-60 Grad erreicht haben.

**Für die Möhren:** Die Karotten waschen, trockentupfen und 1 cm Grün dranlassen.

Anschließend salzen. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Vanillezucker hinzugeben und die Karotten darin karamellisieren.

**Für das Selleriepüree:** Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Sellerie waschen, trockentupfen und würfeln. Sellerie 10 Minuten im Salzwasser kochen.

Anschließend noch einmal in Sahne kochen, bis der Sellerie weich ist.

Gekochten Sellerie in eine Schüssel geben. Etwas Saft von der Zitrone auspressen und einen Spritzer dazugeben. Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab alles pürieren. Eventuell noch einmal durch ein Sieb streichen.

**Für die Rotweinsauce:** Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Vorgang mit Portwein wiederholen. Lammfond hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter einarbeiten und bei Bedarf die Sauce mit Mehl andicken.

**Für Garnitur:** Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Stirner am 25. Januar 2021