

Tagliata vom Lamm, Champignons, Rucola-Salat, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Tagliata:

2 Lammlachse à 200 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Pinienkerne	1 kleines Stück Parmesan
1 EL Butter	4 EL Sonnenblumenöl	Meersalz, Pfeffer

Für das Chili-Champignon-Topping:

200 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	100 g Schalotten
½ Chilischote	½ Zitrone	50 ml Chardonnay
1 EL Worcestersauce	50 g Butter	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rucola-Kirschtomaten-Salat:

1 Bund Rucola	10 Kirschtomaten	1 EL Aceto Balsamico
1 TL Dijonsenf	1 TL Akazienhonig	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	3 Zweige Rosmarin	50 ml Olivenöl
Meersalz, Pfeffer		

Für die Tagliata: Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen. Lammlachse mit Meersalz einreiben. Sonnenblumenöl in einer gusseisernen Pfanne stark erhitzen, die ungeschälten Knoblauchzehen andrücken, hineingeben und das Lamm in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Ein Stück Butter hinzugeben und kurz durchschwenken. Aus der Pfanne heben und von allen Seiten pfeffern. Das Fleisch mit Thymian- und Rosmarinzweigen und angebratenem Knoblauch in den vorgeheizten Ofen geben.

Das Fleisch im Ofen garen, bis es eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht hat, danach herausnehmen und ruhen lassen. Für die Garnitur Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und den Parmesan hobeln. Vor dem Servieren das Fleisch in ca. 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden.

Für das Chili-Champignon-Topping: Knoblauchzehe und Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin anbraten. Knoblauch, Schalotten und Chili hinzugeben. Mit Chardonnay ablöschen.

Alles für weitere 2 Minuten braten. Butter zugeben. Salzen und pfeffern und mit Worcestersauce und ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Für den Rucola-Kirschtomaten-Salat: Rucola waschen, trockenschleudern und lange Stiele abschneiden. Salat in 5 cm große Stücke schneiden. Kirschtomaten halbieren und mit Rucola vermengen. Für das Dressing Aceto Balsamico, mit Senf, Salz verrühren. Das Olivenöl und den Honig einrühren, salzen, pfeffern und mit dem Rucola-Kirschtomaten-Salat vermischen.

Für die Rosmarinkartoffeln: Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln halbieren. Rosmarin abzupfen und fein hacken. Kartoffeln mit Olivenöl, Meersalz und Rosmarin vermengen, zuletzt pfeffern und für 25 Minuten in den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen geben. Rucola-Kirschtomaten-Salat in der Mitte des Tellers anrichten. Die Fleischscheiben anlegen und das Chili-Champignon-Topping darüber geben. Pinienkerne und Parmesan darüber streuen. Die Rosmarinkartoffeln der Seite anrichten und servieren.

Guido Reiter am 06. April 2021