

Lamm-Lachs im Knusper-Mantel mit Feigen-Soße, Sellerie

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

| | | |
|-------------------|--------------------------|------------------|
| 2 Lammlachse | 1 TL mittelscharfer Senf | 4 Scheiben Toast |
| 100 g Pankobrösel | 1 Ei | 1 TL Milch |
| Öl | getrockneter Oregano | Salz, Pfeffer |

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------------|---------------------|------------------------|
| 1 Schalotte | 1 Frühlingszwiebel | 6 getrock. Soft-Feigen |
| 50 ml roter Balsamico | 100 ml Ouzo | 200 ml Rinderfond |
| 50 g Butter | 50 ml Sahne | 2 EL neutrales Öl |
| 1 EL Anissamen | 1 EL brauner Zucker | Chiliflocken |
| getrockneter Oregano | Salz | Pfeffer |

Für die Pommes:

| | | |
|-------------------------|----------------------|---------------|
| ½ Sellerieknolle | 1 Zitrone | 1 EL Olivenöl |
| edelsüßes Paprikapulver | getrockneter Oregano | Salz, Pfeffer |

Für das Parmesannetz:

| | | |
|---------------|-------------------|----------------------|
| 50 g Parmesan | 1 TL hellen Sesam | 1 TL schwarzer Sesam |
|---------------|-------------------|----------------------|

Für den Dip:

| | | |
|---------------------------|-------------------|-----------------------|
| 1 Zwiebel | ½ Knoblauchzehe | 50 g Schmand |
| 50 g griech. Joghurt, 10% | 1 EL neutrales Öl | 5 Stiele Schnittlauch |
| 3 Salbeiblätter | Salz, Pfeffer | |

Für den Lammlachs: Den Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Toastbrot auswellen. Ei mit Milch, einer Prise Salz, Pfeffer und Oregano verquirlen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit Senf bestreichen, aufs Toast legen und einrollen. Im Ei und dann im Panko wälzen, in einer Pfanne Öl erhitzen und für 3 Minuten jede Seite anbraten.

Für die Sauce: Anissamen mörsern. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Feigen klein würfeln und dazugeben, mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Balsamico und Ouzo ablöschen, ca. 4 Minuten köcheln lassen, mit Fond aufgießen und mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren, absieben und mit Chili, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne verfeinern. Butter schmelzen und die gemörserten Anissamen dazugeben. Mit Sahne und Butter verfeinern.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden.

Für die Pommes: Sellerie schälen und in gleichmäßige Stifte schneiden. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit den Gewürzen marinieren. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Heißluft ca. 30 Minuten knusprig backen.

Für das Parmesannetz: Parmesan reiben, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Herausnehmen, noch heiß auf eine umgedrehte Schüssel legen und abkühlen lassen.

Für den Dip: Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Knoblauch, Salbei und Zwiebeln im Öl goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Schmand, Joghurt, Salz, Pfeffer und Zwiebelmix verrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Dip damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Makrina Schneider am 10. August 2021