

Lamm-Lachs mit Möhren-Püree, Chat-Masala-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse à 200 g	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
Rapsöl	Salz	

Für das Möhrenpüree:

500 g Möhren	4 cm Ingwer	200 ml Gemüsefond
50 ml Mangosaft, 35%	8-10 Tropfen Chili-Soße (Sriracha)	150 g kalte Butter
Salz		

Für die Kartoffeln:

350 g kleine Frühkartoffeln	1,5 TL Chat-Masala-Gewürz	1 TL Kurkuma
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Schwarzkümmelsamen	Muskatnuss
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Tamarinden-Ketchup:

1 EL Tamarindenpaste	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Chat-Masala-Gewürz
----------------------	-------------	-------------------------------------

Für das Minz-Pistazien-Topping:

20 g Pistazien	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze	4 TL flüssiger Honig
2 EL Limettensaft	5 EL Traubenkernöl	Meersalz-Flocken

Für das Fleisch: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Lamm rundherum mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten.

Knoblauch abziehen. Fleisch mit Thymian und Knoblauch in Alufolie wickeln und im Ofen auf mittlerer Schiene 7 Minuten gar ziehen lassen; herausnehmen und 2 Minuten ruhen lassen.

Für das Möhrenpüree: Ingwer fein schneiden. Möhren schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Fond, Mangosaft, Ingwer und Sriracha weichkochen. Mit einem Mixer fein pürieren und nach und nach die kalte Butter untermixen.

Ggf. mit Sriracha, Salz und Mangosaft nachwürzen.

Für die Kartoffeln: Olivenöl, Chat Masala (indisches Gewürz), Muskatnuss, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz, Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Kartoffeln ungeschält in 1 cm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Wasser im Topf zum Kochen bringen und die Kartoffeln 6 min. kochen; abgießen, ausdampfen lassen und mit der Marinade mischen. Sodann die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20 min. im Ofen rösten.

Schwarzkümmelsamen als Garnitur verwenden.

Für den Tamarinden-Ketchup: In einer Schüssel Tamarindenpaste mit 2 TL Wasser, Zucker und Chat Masala mit einem Schneebesen verrühren.

Für das Minz-Pistazien-Topping: Minze abrausen und trockenwedeln. Pistazien, Minze, Limettensaft und Salz im Mixer mixen. Das Öl hinzugießen und emulgieren lassen. Honig hinzufügen und alles abschmecken. Das Möhrenpüree und die Kartoffeln auf einem Teller anrichten. Lamm in Scheiben schneiden und auf das Püree legen. Tamarinden-Ketchup über die Kartoffeln träufeln und mit Schwarzkümmelsamen bestreuen. Minz-Pistazien-Topping über die Lammscheiben träufeln.

Kris Santa am 11. April 2022