

Lamm-Lachs, Rotwein-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rosmarin-Rotweinsauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 ml Sahne
50 ml Rotwein	100 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Knollensellerie	125 ml Sahne
100 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen im Speckmantel:

400 g Prinzessbohnen	8 dünne Scheiben Speck	3 EL Butter
Salz		

Für die Lammlachse:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehen abziehen und mit dem Messer andrücken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit dem Knoblauch zum Lamm geben. Lammlachse danach mit Knoblauch und Rosmarinzweigen in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Bei 57 Grad Kerntemperatur wieder aus dem Ofen nehmen und einige Minuten in der Alufolie ruhen lassen. Lammlachse vor dem Servieren anschneiden.

Für die Rosmarin-Rotweinsauce:

Pfanne mit dem Lammlachs-Bratensatz weiterverwenden. Schalotte und Knoblauch abziehen, feinhacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und mit Tomatenmark, Knoblauch und Schalotte in eine Pfanne geben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce 8-10 Minuten köcheln lassen.

Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne dazugeben und nochmal kurz erwärmen.

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

Sahne im Topf erwärmen. Kartoffeln und Sellerie schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Danach abgießen und stampfen. Warme Sahne hinzufügen. Im Anschluss Butter kleinschneiden und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen, abschrecken und abtropfen lassen. Bohnen zusammenlegen, mit Speck unwickeln und in einer Pfanne mit Butter bei kleiner Hitze braten.

Neel Nissen am 12. September 2022