

Lamm-Rücken mit Chimichurri, Blumenkohl-Püree, Rösti

Für zwei Personen

Für das Blumenkohlpüree:

1 Blumenkohl	1 EL Crème-fraîche	1 TL Currypulver
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise mildes Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für das Chimichurri:

1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	½ rote Chilischote	½ Limette, davon Saft
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 175 g	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Blumenkohlpüree:

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blumenkohl in Röschen schneiden, waschen und noch einmal vierteln.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Blumenkohl darin 20 Minuten kochen, bis er weich ist.

Den gekochten Blumenkohl in ein hohes Gefäß geben und mit Curry, Chili und Cayennepfeffer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und Crème fraîche unterrühren.

Für das Chimichurri:

Kräuter waschen und den groben Teil der Stiele entfernen. Den Rest mit dem Messer fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili fein hacken und mit Schalotte, Knoblauch und Kräutern vermischen. Die Kräutermischung im Mörser leicht zerstoßen, es soll hier aber keine flüssige Masse entstehen. Olivenöl unterrühren und mit ausgepresstem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rösti:

Kartoffeln waschen, schälen und mit einer groben Vierkantreibe reiben.

Kartoffelmasse in ein sauberes Geschirrtuch legen und auspressen, um die überschüssige Flüssigkeit aus den Kartoffeln zu pressen. Mit Muskat und Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse zu einem Rösti darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Für das Lamm:

Knoblauch abziehen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne oder Grillpfanne erhitzen und Lamm darin je zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten, anschließend die Hitze reduzieren und Butter und Knoblauch hinzugeben. Das Lamm für eine Minute damit aromatisieren und bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad ziehen lassen. Das Lamm für 3 bis 5 Minuten im Backofen bei 50 Grad ruhen lassen.

Philipp Hahn am 05. Juni 2023