

Lamm-Rücken, Kartoffel-Püree, Fenchel mit Gorgonzola

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

2 Lammlachse, à 180 g	3 Knoblauchzehen	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für Fenchel und Püree:

400 g Kartoffeln	2 Fenchel	125 ml Milch
550 ml Gemüesefond	40 ml Weißweinessig	4 Zweige Thymian
50 g Butter	30 g Butterschmalz	30 g brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

80 g Gorgonzola dolce

Für den Lammrücken:

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und Zehen mit dem Messer andrücken. Mit in die Pfanne geben. Lamm Seiten salzen und pfeffern und in der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.

Anschließend im Backofen ruhen lassen.

Für Fenchel und Püree:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In 350 ml Gemüesefond garkochen. Ggf. Wasser dazu geben, wenn die Flüssigkeit nicht reicht. Fenchel putzen, grün entfernen, vierteln und Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Thymianzweige mit in die Pfanne geben und Zucker über Fenchel streuen. Alles mit Essig ablöschen und mit restlichem Fond aufgießen.

Kurz einkochen lassen. Währenddessen Kartoffeln abgießen und kurz auskühlen lassen. Anschließend stampfen und mit Butter, Milch und einem Drittel des Fenchels mithilfe eines Stabmixers pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Fenchel bis zum Servieren warmhalten.

Für die Garnitur:

Gorgonzola gezupft über den Fenchel geben.

Katinka Weidler am 09. Oktober 2023