

# Lamm-Lachs mit Rhabarber, -Ziegenfrischkäse-Creme

## Für zwei Personen

### Für den gepickelten Rhabarber:

2 Stangen Rhabarber	2 Scheiben Ingwer	1 Limette, Saft
200 ml Rhabarbersaft	100 ml Rote-Bete-Saft	150 ml Rhabarber-Sirup
100 ml heller Balsamicoessig	1 Zimtstange	1-2 Nelken
1 TL Pimentkörner	½ TL Hibiskus-Pulver	100 g Zucker
2 EL Stärke		

### Für das scharfe Rhabarber-Kompott:

2 Stangen Rhabarber	2 Schalotten	2 Scheiben Ingwer
1 Chilischote	200 ml Rhabarbersaft	50 ml Sahne
3 EL Zucker	Piment d'Espelette	2 EL neutrales Öl

### Für die Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme:

1 Stange Rhabarber	1 Orange, Abrieb	1 Limette, Abrieb
200 g Ziegenfrischkäse	50 g Parmesan	50 g Pinienkerne
20 g Puderzucker	Salz	Pfeffer

### Für die Pumpernickel-Brösel:

120 g Pumpernickel	2 EL Butterschmalz	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

### Für das Fleisch:

2 Lammlachse	2 Knoblauchzehen	3 EL Butterschmalz
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

### Für den gepickelten Rhabarber:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Rhabarber putzen und schälen. Quer in dünne und fingerlange Scheiben schneiden.

100 ml Wasser mit Ingwer, Limettensaft, Rhabarbersaft, Rote-Bete-Saft, Rhabarber-Sirup, Balsamicoessig, Zucker, Zimtstange, Nelken, Pimentkörnern und Hibiskus-Pulver in einen Topf geben und aufkochen lassen. Rhabarberscheiben zugeben und 15 Minuten ziehen lassen.

Dann abseihen. Den Saft mit etwas Stärke verrühren und abbinden.

### Für das scharfe Rhabarber-Kompott:

Rhabarber putzen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen. Schalotten, Ingwer und Chilischote kleinschneiden. Öl heiß werden lassen und Schalotten, Ingwer, Chili und Zucker darin leicht glasig werden lassen. Rhabarber zugeben und mit etwas Rhabarbersaft ablöschen, dann etwas Sahne hinzugeben. 5 Minuten köcheln lassen.

Eventuell mit etwas Piment d'Espelette abschmecken.

### Für die Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme:

Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Parmesan reiben. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben.

Ziegenfrischkäse, Rhabarberstücke, Parmesan, Orangen- und Limettenabrieb und Puderzucker glattrühren. Pinienkerne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Pumpernickel-Brösel:

Pumpernickel in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern. Brösel in Butterschmalz knusprig braten. Mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen und etwas vom Pickelsud (s.o.) zugeben.

**Für das Fleisch:**

Lammlachse in heißem Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch, Thymian und Rosmarin in das heiße Butterschmalz geben. Fleisch mit den Aromaten im Backofen warmhalten.

Pumpernickel-Brösel und Ziegencreme abwechselnd je zweimal in einem Anrichtering schichten. Gepickelten Rhabarber auf den Lammlachsen platzieren. Rhabarber-Kompott in kleiner Schüssel dazu stellen und servieren.

Jens Scheffler am 16. April 2024