

## Lamm-Lachs im Speck-Mantel auf Orangen-Lauch

### Für 2 Personen

2 Lammlachse, a ca. 160 g	1 Stange Lauch	1 Orange, unbehandelt
6 Scheiben Bauchspeck, dünn geschnitten	3 EL Sojasoße, hell	1 EL Honig, flüssig
50 ml Bratenfond	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie, glatt
1 Chilischote, rot	30 g Butter	30 ml Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Lammlachse von Sehnen befreien, waschen, trocken tupfen, mit Pfeffer würzen und in den Speck einrollen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammlachse darin von allen Seiten anbraten, Rosmarin, Honig und Sojasoße zugeben und die Lammlachse darin 2 Minuten schwenken. Lammlachse mit dem Rosmarin auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 12 Minuten garen, anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond aufbewahren. Den Lauch abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Etwas Schale von der Orange abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Die Chilischote halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Lauch mit den Chiliwürfeln und der abgeriebenen Orangenschale anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und den Lauch bei mittlerer Hitze 7 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken, zuletzt unter den Lauch mischen. Die Lammlachse in Tranchen schneiden, leicht salzen und auf dem Lauch anrichten. Bratenfond nochmals erwärmen und das Fleisch damit beträufeln.

Johann Lafer am 12. Februar 2010