

# Lamm-Lachs im Pancetta-Mantel auf Limonen-Spitzkohl

## Für 2 Personen

2 Lammlachse à 200 g	8 Scheiben Pancetta	1 kleiner Spitzkohl à 300 g
1 Limette	1/2 Granatapfel	1 Chilischote
2 Schalen Shiso-Kresse	40 g Butter	30 ml Olivenöl
20 ml helle Sojasoße	100 ml Lammfond	50 ml Geflügelfond
30 ml Granatapfelsirup	100 ml Rotwein	20 ml Olivenöl
1 EL Sesamöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Olivenöl und die Sojasoße gut vermischen. Die Marinade auf den Lammlachsen verteilen. Die Lammlachse in dem Pancetta einwickeln und von allen Seiten anbraten. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und im Backofen zehn Minuten fertig garen. Den Bratansatz mit dem Lammfond und dem Granatapfelsirup ablöschen. Den Rotwein dazugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer verfeinern. Den Granatapfel aufbrechen, die Kerne aus einer Hälfte herauslösen und unter die Soße mischen. Den Strunk aus dem Spitzkohl heraus schneiden, äußere Blätter entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Spitzkohl darin anschwitzen und mit Limettensaft ablöschen. Den Geflügelfond dazugießen. Die Chilischote halbieren und zu dem Spitzkohl geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettenschale abschmecken. Die Lammlachse auf einem Teller anrichten und den Spitzkohl dazugeben. Mit der Soße und der Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2012