

Lamm-Lachs mit Weißkohl

Für 2 Portionen

2 Lammlachse	$\frac{1}{2}$ Weißkohl	3 Kartoffeln
200 ml Lammfond	200 ml Weißwein	1 EL Tomatenmark
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel
Speisestärke	Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Als erstes den Weißkohl fein schneiden. Die Kartoffeln schälen, zunächst in etwas dickere Scheiben schneiden und diese anschließend in Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einen Topf geben, erhitzen und die Kartoffeln sowie den Weißkohl und die Zwiebelstücke hineingeben und rösten. Das Röstgemüse mit Salz und Pfeffer würzen und einen Löffel Tomatenmark für das Aroma hinzufügen. Schließlich alles mit Weißwein ablöschen. Thymian und Rosmarin für den Geschmack begeben und den Topf mit Lammfond auffüllen. Abschließend eine Knoblauchzehe abziehen und im Ganzen mit in den Topf geben. Die Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Lammlachse in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Ein wenig Butter mit in die Pfanne geben und zergehen lassen. Nun die Lammlachse entnehmen und den Bratensud zum Gemüse Eintopf hinzufügen. Speisestärke in eine Schüssel geben, Wasser hinzufügen und die Stärke darin auflösen. Die Mischung langsam und schrittweise in den kochenden Gemüse Eintopf füllen und zum Abschluss alles noch einmal für knapp eine Minute aufkochen lassen. Die Knoblauchzehe sowie die Rosmarin- und Thymianzweige entnehmen und den Gemüse Eintopf in tiefe Teller füllen. Abschließend das Lamm tranchieren, auf den Eintopf geben, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 20. 04. 2012