

Spitzkohl-Gemüse mit gebratenem Lamm-Lachs

Für 2 Portionen

200 g Lammlachs	150 g Spitzkohl	50 g Parma-Schinken
1 Zweig Petersilie	1 Zweig Salbei	Öl
1 Zwiebel	Sahne	Butter
Salz	Pfeffer	

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spitzkohl und Zwiebeln hinein geben. Das Lammfleisch in mitteldicke Tranchen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und die Fleischtranchen darin anbraten. Den Spitzkohl mit Salz und Pfeffer würzen, die Hitze reduzieren und eine Flocke Butter in die Pfanne geben. Ein wenig Petersilie zupfen und zu dem Spitzkohl in die Pfanne geben. Den Parma-Schinken in grobe Streifen schneiden und zu dem Lamm in die Pfanne geben. Ein wenig Salbei zupfen und ebenfalls zum Fleisch geben. Zum Schluss einen Schuss Sahne zum Spitzkohl geben und kurz einkochen lassen. Den Spitzkohl auf Teller geben, das Lammfleisch darauf anrichten und anschließend den krossen Parma-Schinken darauf geben.

Steffen Henssler am 17. Oktober 2012