

Lamm-Lachs in Knoblauch-Buttermilch pochiert

Für 2 Portionen

2 Lammlachse	200 ml Fleischbrühe	400 ml Buttermilch
2 Zehen Knoblauch	2 kleine weiße Zwiebeln	2 Blatt Lorbeer
4 Zweige Thymian	1 Zitrone	200 g TK Bohnenkerne
100 g Butter	50 g Mehl	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

50 g Mehl und 50 g zimmerwarme Butter mischen, verkneten und kalt stellen. Brühe und 300 ml Buttermilch in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Mehlbutter binden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und die Schale einer halben Zitrone in den Sud geben. Die Lammlachse halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in den kochenden Buttermilchsud geben, vom Herd nehmen und etwa 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie innen rosa sind. Die Bohnenkerne in kochendem Salzwasser zwei Minuten blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Außenhaut der Bohnen anritzen und die grünen Bohnenkerne herausdrücken. Bohnenkerne in einer Pfanne mit Olivenöl anschwanken und mit Meersalz abschmecken. Das gegarte Lamm aus dem Sud nehmen, anschließend den Sud durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen, die restliche kalte Buttermilch und zwei EL kalte Butter zugeben und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen. Lamm in Tranchen schneiden, zusammen mit den Bohnen auf zwei Tellern anrichten und mit dem Buttermilchschaum beträufeln.

Alexander Herrmann am 05. Mai 2014