

Frühlingslauch-Salat mit Gorgonzola, Lamm-Filet

Für 4 Personen

2 Bund Frühlingslauch	3 EL Haselnussöl	1 Bund Thymian
50 g Haselnüsse	1 EL Zucker	1 Zitrone
200 g Gorgonzola	1 EL Kirschwasser	50 ml Sahne
50 ml Milch	8 Lammfilets, a 80 g	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	3 Zehen Knoblauch	30 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Frühlingslauch putzen, waschen und von der Wurzel aus in zehn Zentimeter lange Stücke schneiden. Die grünen Reste in Ringe schneiden. Die großen Lauchstücke mit Haselnussöl vermengen und in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Thymianblätter von den Zweigen zupfen und einen Esslöffel davon mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Sobald sie zu duften beginnen, den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Anschließend auf Backpapier abkühlen lassen. Die Zitrone pressen. Den gebratenen Lauch mit den reservierten Lauchringen mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Rinde von dem Gorgonzola entfernen. Anschließend den Käse in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Kirschwasser, Sahne und Milch verrühren, leicht erwärmen und mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Die Lammfilets waschen und trockentupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Filets zusammen mit den Rosmarinzweigen und den ungeschälten Knoblauchzehen anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter glasieren. Den Frühlingslauch auf Tellern anrichten, die Gorgonzola-Soße darüber verteilen und die Lammfilets darauf anrichten und mit den karamellisierten Haselnüssen bestreuen.

Johann Lafer am 10. April 2010