

Lamm-Lachs mit Sellerie-Püree und Aprikosenjus

Für 2 Personen

2 Lammlachs, a 200 g	100 g Hähnchenbrustfilet	1 Kastenweißbrot
1 Sellerieknolle	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Bund krause Petersilie	4 EL Aprikosenmarmelade, fein	1 TL Tomatenmark
2 EL Butter, kalt	1 TL Zucker	110 ml Sahne, kalt
200 ml Gemüsefond	200 ml Lammfond	20 ml Portwein
40 ml Noilly-Prat	1 EL Grand-Manier	1 EL Olivenöl
Butterschmalz	schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer
Salz		

Das Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und in das Gefrierfach geben. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen und den Sellerie schälen. Beides fein würfeln und in der Pfanne glasig anbraten. Das Ganze mit dem Noilly Prat ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Alles weich garen lassen. Die Petersilie waschen, die Blätter zupfen und klein schneiden. Das angefrorene Hähnchenbrustfilet mit 100 Millilitern Sahne und der Petersilie in ein hohes Gefäß geben und zu einer Farce mixen. Die Thymianblätter und den Rosmarin zupfen, fein hacken und mit dem Portwein zur Farce hinzufügen. Alles mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Aus dem Kastenbrot der Länge nach zwei Scheiben schneiden und die Kruste entfernen. Die Weißbrotscheiben mit der Farce bestreichen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und auf die Weißbrotscheiben setzen. Anschließend alles zu runden Rollen wickeln, so dass sich die Weißbrotseite außen befindet. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Rollen aus der Pfanne nehmen und auf dem Rost im Backofen circa zehn Minuten fertiggaren. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, andrücken und zusammen mit dem Zucker und dem Tomatenmark im Topf anrösten. Alles mit dem Grand Manier ablöschen und mit dem Lammfond einkochen lassen. Anschließend mit der Aprikosenmarmelade abschmecken. Den inzwischen weich gekochten Sellerie abgießen und mit der Butter aufpürieren. Das Püree durch passieren und mit Muskat, Salz, Pfeffer und der restlichen Sahne abschmecken. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und schräg anschneiden. Den Lammlachs im Wintermantel mit dem Selleriepüree und dem Aprikosenjus auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 27. Juli 2011