

Lamm-Lachs im Kräuter-Mantel mit Portwein-Schalotten

Für zwei Personen

400 g Lammlachs, à 200g	2 Stiele glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	200 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Muskatnuss	200 g Mehl	3 Eier
50 g kalte Butter	250 ml Portwein	10 g Zucker
3 Gewürznelken	Rapsöl, Salz, Pfeffer	

Den Lammlachs salzen. Die Petersilie, den Rosmarin und den Thymian zerkleinern. Den Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern mischen. Den Lammlachs mit der Kräutermischung einreiben und danach in Frischhaltefolie einwickeln. Zusätzlich mit Alufolie umwickeln. Darauf achten, dass die Enden fest verschlossen sind. Den Lammlachs im heißen Wasserbad 15 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen. Währenddessen für die Spätzle die Eier, Mehl, etwas Salz und Muskat mit einem Holzlöffel schlagen bis er glatt ist und Blasen wirft. Den Teig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig anbraten. Den Teig über einen Spätzlehobel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Die garen Spätzle mit kaltem Wasser abschrecken und erst kurz vor dem Servieren in zerlassener Butter schwenken. Schalotten abziehen und halbieren. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen, mit dem Portwein ablöschen und die Thymianzweige sowie die Gewürznelken dazugeben. Die Schalotten hinzufügen und weich garen. Die gegarten Schalotten herausnehmen und beiseite legen. Die Sauce einreduzieren lassen und danach durch ein feines Sieb gießen. Die kalte Butter zum Binden unter die Sauce rühren und die Schalotten wieder hinzufügen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit den Portwein-Schalotten, den Spätzle und der Sauce auf einem Teller anrichten.

Stefan Gehrke am 21. November 2012