

Lamm-Lachs, Balsamico-Feigen-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

| | | |
|---------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 2 Lammlachs à 200 g | 250 g Drillinge | 1 Schalotte |
| 1 Knoblauchzehe | 3 getrocknete Feigen | 3 Zweig Rosmarin |
| 100 ml Rotwein | 100 ml Rinderfond | 100 ml dunkler Balsamicoessig |
| 2 EL Olivenöl | Rapsöl, Salz, Pfeffer | |

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorwärmen. Die Kartoffeln mit Schale blanchieren. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet darin anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen fertig garen. Die Feigen in Würfel schneiden, ein Drittel davon zur Seite stellen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Nadeln von dem Rosmarinzweig lösen und klein schneiden. Den Knoblauch, die Schalotten, den Rosmarin und die Feigenwürfel in Rapsöl anschwitzen. Mit dem Rotwein und dem Rinderfond ablöschen. Die Sauce reduzieren. Die Kartoffeln abgießen. Die Nadeln von zwei Rosmarinzweigen zupfen. Die Kartoffeln mit den Rosmarinnadeln und etwas Olivenöl in den Backofen geben und fertig garen. Den Balsamicoessig zur Sauce geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die restlichen Feigenstücke in die Sauce geben und warm werden lassen. Den Lammlachs auf einem Teller anrichten. Die Rosmarinkartoffeln dazugeben und mit der Balsamico-Feigen- Sauce garnieren.

Olaf Pels-Leuschen am 14. März 2013