

# Lamm-Lachs mit Kartoffel-Küchlein und Rotwein-Soße

## Für 2 Personen

### Für den Lammlachs:

1 Lammlachs, à 250 g                      Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffelküchlein:

1 Kartoffel                                      2 Zweige Rosmarin                      100 g Mehl  
20 g Butter                                      1 EL Olivenöl                              Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Zitrone    1 Schalotte                                      6 schwarze Nüsse  
3 EL kalte Butter                                      250 ml trockener Rotwein                      Rapsöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kartoffelküchlein das Mehl mit der Butter verkneten. Den Teig ausrollen und in eine Tartelette-Form geben. Die Kartoffel schälen, in dünne Scheiben hobeln und fächerig auf den Teig legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Rosmarin sowie das Olivenöl darauf verteilen und alles für 20 Minuten im den vorgeheizten Backofen geben. Den Rotwein aufkochen und reduzieren lassen. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Nüsse achteln und mit in den Rotwein geben und darin ziehen lassen. Die Sauce mit der kalten Butter binden und die abgeriebene Zitronenschale einrühren. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lammlachs parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in der heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Das Filet anschließend für circa 15 Minuten zum Fertigaren bei 90 Grad in den Backofen geben. Den Lammlachs zusammen mit den Kartoffelküchlein sowie der Schwarznuss-Rotweinsauce auf einem Teller anrichten und servieren

Marion Leopoldi am 23. Oktober 2014