

Lamm-Lachs mit Macadamia-Kruste, Kartoffel-Rosette

Für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammlachs, á 300 g	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	Salzflocken

Für die Macadamia-Kruste:

20 g gehackte Macadamianüsse	15 g Macadamiacreme	10 g gemahlene Mandeln
20 g Panko-Mehl	30 g Semmelbrösel	1 TL gemahlener Majoran
1 TL Worcestersauce	1 TL Kräuter der Provence	60 g Butter

Für die Kartoffel-Rosette:

2 große, festk. Kartoffeln	50 g Butter	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Estragon-Öl:

50 g Estragon	50 g Olivenöl	Salz
---------------	---------------	------

Für die Nuss-Kruste Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Lammfleisch einen zweiten Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachse ungewürzt in Öl von beiden Seiten heiß anbraten. Anschließend mit dem Fleischthermometer in den Ofen geben. Circa 20 Minuten bis zu 53 Grad Kerntemperatur garen. Für die Kartoffelrosetten zwei Kartoffeln schälen und mit einem Gurkenhobel dünn aufschneiden. In einer Pfanne rosettenförmig anlegen. In etwas Butter von beiden Seiten braten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Nusskruste Worcestersauce, Majoran, Kräuter der Provence, Butter, Semmelbrösel, Panko-Mehl, gemahlene Mandeln, Macadamiacreme und Macadamianüsse in einer Schüssel vermengen, plattieren und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten backen. Den Estragon zusammen mit dem Olivenöl in den Standmixer geben und mixen, danach etwas salzen. Das Öl durch ein feines Sieb durchpressen und die Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Anschließend Schüssel ins Eiswasser stellen.

Für die Lammlachse Butter in die Pfanne geben und Knoblauch abziehen. Lamm mit dem angebrückten Knoblauch und Rosmarin- und Thymianzweig in der Pfanne schwenken. Anschließend die Lammlachse herausnehmen und kurz ruhen lassen. Danach ein schönes Stück schräg anschneiden. Die Nusskruste nun jeweils auf der angebratenen Seite andrücken.

Die Kartoffel-Rosette mit Lammlachs und Estragon-Öl auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit Salzflocken würzen und anschließend servieren.

Tobias Beck am 25. August 2016