

# Lamm-Lachs mit Roggenbrot-Kruste, Kartoffeln und Kohlrabi

## Für 2 Personen

200 g Lammlachs	4 Sch. Walliser Roggen Nussbrot	8 mehligk. Kartoffeln
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	2 Kohlrabi
2 TL Dijonsenf	125 ml Lammfond	250 ml Orangensaft
250 ml Rotwein	250 ml Schlagsahne	200 ml Gemüsefond
0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	2 Zweig Rosmarin
1 EL Butterschmalz	4 EL Paniermehl	250 g Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Kohlrabi schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter und dem Knoblauch anschwitzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Gemüsefond auffüllen, köcheln lassen und mit ein wenig Schlagsahne binden. Die Petersilienblätter abzupfen, fein hacken und unter den Kohlrabi geben. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundherum anbraten. Die Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit 100 Gramm Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, den Thymian sowie ein Zweig Rosmarin dazugeben und leicht ziehen lassen. Den Lammfond hinzufügen und nochmals reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Orangensaft abschmecken. Das Roggenbrot in Scheiben schneiden, im Backofen knusprig rösten und in einem Zerkleinerer verarbeiten. Die Rosmarinadeln abzupfen und klein hacken. Das Lamm mit etwas Senf bestreichen, mit dem Roggenbrot bestreuen, den übrigen Rosmarin und etwas Paniermehl darüber verteilen und mit Butterflocken belegen. Das Ganze für sechs Minuten im Backofen garen. Die Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne mit der übrigen Butter schwenken. Das Lamm mit den Kartoffeln und dem Kohlrabi auf Tellern anrichten und garnieren.

Günter Masteit am 13. Juli 2011