

Lamm-Lachs in Kräuter-Kruste, Soße, Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 200 g	1 Zehe Knoblauch	2 TL Senf
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

1 Knoblauchzehe	100 ml Rotwein	250 ml Lammfond
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

8 festk. Kartoffeln	100 ml Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kartoffelgratin Kartoffeln schälen und längs halbieren, die Hälften in schmale Scheiben schneiden. Zwei kleine Gratinformen ausbutteren und die Kartoffelscheiben fächerförmig in den Gratinformen auslegen. Beide Förmchen mit Sahne übergießen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Bei 200 Grad im Ofen ca. 20 Minuten gratinieren.

Lammlachse salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten kurz und scharf anbraten, dann das Fleisch wieder herausnehmen. Die Pfanne beiseite stellen und für die Sauce weiter verwenden. Eine Knoblauchzehe, schälen, pressen und das Fleisch damit einreiben. Für die Sauce eine weitere Zehe Knoblauch, schälen, sehr fein hacken und in die beiseite gestellte Bratpfanne geben. Die Pfanne wieder erhitzen und Kalbsfond und Rotwein dazu geben. Aufkochen und bei kleiner Hitze leicht einkochen lassen.

Petersilie, Basilikum, Thymian und Rosmarin fein hacken und mischen. Das Fleisch mit dem Senf einstreichen. Dann das Fleisch in den gehackten Kräutern wälzen, so dass diese daran haften bleiben.

Das Fleisch auf ein Blech legen und in den anderen, auf 80 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Nach ca. 15 Minuten rausholen und etwas ruhen lassen. Dann in Tranchen aufschneiden.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, danach durch ein Sieb passieren.

Die Rotweinsauce als Spiegel auf Tellern verteilen, die Lammtranchen darauf anrichten und das Kartoffelgratin dazu servieren.

Francois Rominger am 25. November 2015