

Lamm-Lachs im Kräuter-Mantel, Rahm-Pak Choi, Chutney

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

2 Lammlachs à 150 g	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Rahm-Pak Choi:

200 g Pak Choi	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
150 g Crème Fraîche	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Johannisbeer-Chutney:

200 g rote Johannisbeeren	1 rote Chilischote	1 Schalotte
1 Gewürznelke	50 ml halbtrockener Rotwein	1 EL Himbeeressig
50 g Zucker		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Lammlachs im Kräutermantel Rosmarin, Basilikum und Oregano mit einem Pürrierstab klein häckseln. Mit etwa vier Esslöffeln Olivenöl zu einer Paste verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammlachse scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, mit der Paste rundherum bestreichen und in den Backofen geben.

Für den Rahm-Pak Choi Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pak Choi waschen und klein schneiden, mit Schalotten und Knoblauch andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unter Rühren hinzugeben.

Für das Johannisbeer-Chutney Chili aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien, fein hacken. Schalotte abziehen und klein hacken. Johannisbeeren waschen, mit Chili und Schalotten, Rotwein, Essig, Zucker und der Nelke aufkochen und eindicken lassen.

Die Sauce anschließend passieren. Lammlachs im Kräutermantel mit Rahm-Pak Choi und dem Johannisbeer-Chutney auf einem Teller anrichten und servieren.

Pritam Hackenberg am 04. April 2016