

Lamm-Lachs mit Rotkohl, Kürbis-Stampf, Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

2 Lammlachse, à 70 g	$\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Nelke	1 Sternanis
$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 Prise Salz	3 EL Pflanzenöl
2 EL Butter		

Für den Rotkohl:

1 kleiner Kopf Rotkohl	2 kleine süßliche Äpfel	100 g vorgegarte Maronen
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
8 Nelken	2 EL Butterschmalz	1 TL Salz fehlt
2 EL Zucker	150 ml Rotwein	100 ml Apfelessig
1 EL Preiselbeeren, im Glas		

Für den Kürbisstampf:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	1 EL Butter	1 Zwiebel
200 ml Gemüsefond	2 EL Honig	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	1 Prise Zimt	1 kleiner süßer Apfel

Für die Sauce:

50 g dunkle Schokolade	1 rote Zwiebel	150 ml Rotwein
50 ml Gemüsefond	1 EL Butter	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Puderzucker	Pfeffer, Salz

Für den Rotkohl die äußeren Blätter des Kohls entfernen, den Kopf halbieren, den Strunk heraus-schneiden und die Hälften fein reiben. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Apfelstücke dazugeben, mit einem Esslöffel Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Den Rotkohl dazugeben und mit andünsten. Mit Essig und Wein ablöschen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und zusammen mit der Zimtstange sowie dem Lorbeerblatt dazugeben. Zu-gedeckt bei mittlerer Hitze weich schmoren lassen.

Die Maronen hacken und kurz in einer Pfanne mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit den Preiselbeeren und Salz abschmecken und die Gewürze sowie die gespickte Zwiebel wie-der entfernen.

Für den Kürbisstampf den Kürbis halbieren, das Kerngehäuse entfernen und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. Zwiebel und Kürbis in einem großen Topf glasig dünsten. Den Honig, Sternanis und Lorbeer zugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Aufkochen und etwa 25 Minuten offen köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Sternanis und Lorbeer entfernen und den Kürbis mit einem Kartoffelstampfer und der Butter zu einem Stampf verarbeiten. Mit Zimt Abschmecken und warm halten. Den Apfel in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit etwas Honig karamellisieren lassen und zum Schluss zum Stampf servieren.

Für den Lammlachs Fleisch waschen und trocken tupfen. Thymian und Rosmarin von den Zwei-gen streifen und mit Pfeffer, Nelke, Sternanis, Zimt und Salz in einem Mörser fein zerstoßen. Die Gewürzmischung gleichmäßig auf dem Lammfleisch verteilen. Das Öl in einer großen Pfan-ne erhitzen und das Fleisch darin bei großer Hitze zwei Minuten scharf anbraten. Wenden und weitere zwei Minuten braten. Die Butter in die Pfanne geben, das Fleisch rundum darin wenden und auf einem Teller im Ofen 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In die Fleischpfanne eine Flocke Butter geben. Die gehackte Zwiebel und je einen Zweig Rosmarin und Thymian darin anschwitzen. Pu-

derzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Anschließend die Schokolade hinein raspeln. Den Fond aufgießen, alles durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammlachs mit Apfel-Maronen-Rotkohl, Kürbisstampf und Rotwein-Schokoladen-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Kaufmann am 28. November 2016