

Lamm-Lachs mit Kräuter-Kruste, Polenta, Pilz-Ragout

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à ca. 80 g	2 Scheiben Parmaschinken	50 g Butter
50 g Semmelbrösel	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
3 Zweige glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Mango-Polenta:

200 g ungezuck. Mangopüree	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischote
300 ml Gemüsefond	80 g Instant-Polenta	1 Limette
50 g Butter	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für das Pfifferling-Ragout:

2 Aprikosen	50 g Pfifferlinge	3 Zweige glatte Petersilie
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet bunte Kresse	$\frac{1}{2}$ Bund junger Blutampfer	Meersalzflocken
---------------------	--------------------------------------	-----------------

Für die Lammlachse:

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Butter, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Gratinmasse verarbeiten. Lammlachse in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten, mit Parmaschinken umwickeln und für 10 min. im Backofen garen.

Anschließend mit Kräuterkruste bestreichen und kurz im Backofen gratinieren.

Für die Mango-Polenta:

Limette halbieren und auspressen. Ingwer schälen und würfeln. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer und Chili in etwas Butter in einer Pfanne angehen lassen. Mangopüree und Fond einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Fein pürieren, Polenta cremig einrühren und erneut mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für das Pfifferling-Ragout:

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Pfifferlingen in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und untermischen.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen. Blutampfer abbrausen und trockenwedeln.

Polenta auf den Teller streichen, Lammlachse halbieren mit Meersalzflocken bestreuen und mittig auf die Polenta setzen, Ragout darum herum verteilen und mit Kresse oder Ampfer garnieren.

Lisa Lührs am 15. August 2019