

# Lamm-Lachs, Rotwein-Jus, Ricotta-Gnocchi, Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

250 g Ricotta	1 Ei	50 g Parmesan
4 EL Mehl	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Kräutertopping:**

1 Knoblauchzehe	125 g Butter	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 TL Kräuter der Provence	1 Prise Salz	

**Für das Lamm:**

2 Lammlachse	2 EL geschälte Pistazien	4 EL Pankomehl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Rotwein-Jus:**

4 Schalotten	100 g kalte Butter	200 ml Rotwein
100 ml roter Portwein	1 Spritzer Balsamico	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

**Für das Gemüse:**

$\frac{1}{2}$ kleine grüne Zucchini	$\frac{1}{2}$ gelbe Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine
$\frac{1}{2}$ rote Paprika	5 Kirschtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	8 grüne Oliven	250 ml Gemüsefond
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Zweig Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Gnocchi:**

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Ei trennen. Parmesan reiben. Ricotta mit dem Eigelb in einer Schüssel glattrühren. Mehl und Parmesan unterheben. Teig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss sehr würzig abschmecken. Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl beifügen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 10 Minuten ruhen lassen.

Teig teilen und falls nötig, noch etwas Mehl zufügen. Auf einer mit reichlich Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen in 2 cm große Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln über die Rückseite einer Gabel rollen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi hineingleiten lassen und ca. 2-3 Minuten kochen, bis sie nach oben steigen. Topf vom Herd nehmen und noch weitere 4-5 Minuten gar ziehen lassen.

Die fertigen Gnocchi kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne in zerlassener Butter schwenken.

**Für das Kräutertopping:**

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen. Butter, Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Thymian, Kräuter der Provence, Olivenöl und Salz in einen Mixer geben und daraus eine Kräuterbutter herstellen. In Frischhaltefolie wickeln und im Gefrierfach zwischenlagern.

**Für das Lamm:**

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und in ein wenig Olivenöl mit Rosmarin und Thymian rundherum scharf anbraten.

Pistazien zerkleinern.

Lammlachse jeweils mit 1 EL Pankomehl bestreuen. Kräuterbutter aus dem Gefrierfach nehmen und auf den Lammlachsen verteilen. Erneut je 1 EL Pankomehl auf der Kräuterbutter verteilen. Die Lammlachse für ca. 5- 6 Minuten in den Ofen geben bis zum gewünschten Gargrad.

Lamm aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren Fleisch in Tranchen schneiden und mit einer Prise Salz und den zerkleinerten Pistazien betreuen.

**Für den Rotwein-Jus:**

Schalotten abziehen und klein hacken. Schalotten mit Rotwein, Portwein, Thymian und Rosmarin einkochen, passieren und mit kalten Butterwürfeln binden. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Gemüse:**

Schalotte abziehen und klein hacken. Die rote Paprika schälen. Zucchini, Aubergine und geschälte Paprika in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen und pressen. Kräuter sehr klein hacken.

Kirschtomaten und Oliven in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Das gewürfelte Gemüse bis auf die Kirschtomaten und die Oliven in Olivenöl anschwitzen, gehackten Rosmarin und Thymian und etwas Gemüsefond hinzufügen und halb garen.

Erst kurz vor dem Anrichten Oregano, Kirschtomaten und Oliven hinzufügen und alles fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 22. Juni 2020