

Lammlachs mit Rotwein-Soße, Spargel, Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

350 g Lammlachs	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Salbei
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2 EL neutrales Öl

Für das Süßkartoffel-Püree:

1 Süßkartoffel	150 g Möhren	2 cm Ingwer
20 g Butter	1 Lorbeerblatt	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

300 g grüner Spargel	2 Knoblauchzehen	30 g Blattpetersilie
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

70 ml Portwein	100 ml Rotwein	375 ml Rinderfond
1 TL Johannisbeerkonfitüre	1 Karotte	1 Schalotte
2 Nelken	1 Zimtstange	1 Lorbeerblatt
2 EL kalte Butter	Butter	1 TL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für den Lammlachs:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Kräuter waschen und trockenwedeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Lammlachse darin mit Knoblauch und den Kräutern bei starker Hitze rundum kurz anbraten, so dass sie gut gebräunt sind. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen auf mittlerer Schiene 20 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch sollte danach von innen noch Rosa sein.

Für das Süßkartoffel-Püree:

Süßkartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.

Süßkartoffel, Möhren, Ingwer und Lorbeerblatt in wenig Salzwasser zugedeckt 20 Minuten weich garen. Dabei darauf achten, dass nichts am Boden ansetzt. Gegebenenfalls rechtzeitig noch etwas Wasser dazu gießen. Aus dem gegarten Gemüse das Lorbeerblatt entfernen.

Alles mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei eventuell noch etwas Wasser hinzufügen. Das Püree mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Spargel:

Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Petersilie bis auf einen kleinen Rest mit dem ganzen Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und den grünen Spargel darin 8 Minuten anrösten. Er sollte noch knackig sein.

Petersilien-Öl-Mischung über den Spargel geben und für weitere 2 Minuten mit rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotweinsauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. Karotte schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Karotte mit Schalotte drei Minuten andünsten. Portwein dazugeben und fast vollständig einkochen lassen.

Rotwein und Fond dazugießen. Nelken, Zimtstange und Lorbeerblatt ebenfalls dazugeben und

bei starker Hitze zehn Minuten kochen lassen.

Alles durch ein Sieb gießen und zurück in die Pfanne geben. Die kalte Butter in kleinen Butterflocken zur Sauce geben und mit einem Schneebesen in die noch kochende Sauce rühren. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Johannisbeerenkonfitüre abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Fabian Biel am 28. Juni 2021