

Lammlachs, Sauce béarnaise, Kartoffel-Gruyère-Dominos

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammlachse à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	2 EL Butterschmalz
Meersalz Flocken	Pfeffer	

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte	1 Zitrone	100 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond	4 Eier	250 g Butter
1 Bund Estragon	1 Lorbeerblatt	Salz
1 TL ganze Pfefferkörner	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Gruyère-Dominos:

2 große mehligk. Kartoffeln	50 g Gruyère	50 g Butter
¼ TL Piment-d'Espelette	Salz	

Für den Erbsen-Smash:

125 g TK-Erbsen	1 Schalotte	1/2 Zitrone
1 EL Butter	100 ml Weißwein	100 ml Rinderfond
100 ml Sahne	25 g Pinienkerne	2 Zweige Thymian
1/4 TL getrock. Chiliflocken	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die glasierten Möhren:

8 Babymöhren mit Grün	2 EL Butter	100 ml Gemüsefond
2 Zweige Rosmarin	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einer Grillpfanne erhitzen, angedrückte Knoblauchzehen und die Kräuter dazugeben. Ungewürztes Lamm bei starker Hitze von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen geben. Butter und Kräuter auf das Fleisch geben. Mittels eines Fleischthermometers bis zu einer Kerntemperatur von 60-62 Grad (Medium) garen. Vor dem Servieren mit Meersalz-Flocken und Pfeffer würzen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kräuter erst am Ende des Bratvorgangs mit in die Pfanne geben, da sie sonst bitter werden oder verbrennen.

Für die Sauce béarnaise:

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Schalotte abziehen, grob hacken und mit Weißwein, Gemüsefond, Lorbeerblatt und Pfefferkörner in einen Topf geben und auf ca. die Hälfte reduzieren lassen. In eine Schüssel durch ein Sieb umgießen und abkühlen lassen.

Butter schmelzen und leicht braun werden lassen. In einen Ausgießer umfüllen und etwas abkühlen lassen. Wasserbad aufstellen, einen weiteren Topf oder eine Metallschüssel darüber so platzieren, dass der Boden das Wasser nicht berührt. Eier trennen, Eigelbe in die Rührschüssel geben und zusammen mit der Weißweinreduktion über dem heißen Wasserbad mehrere Minuten schaumig schlagen. Die flüssige braune Butter in einem dünnen Strahl dazu gießen und aufschlagen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und den frisch geschnittenen Estragon unterrühren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben und Sauce mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kartoffel-Gruyère-Dominos:

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Butter schmelzen. Käse reiben. Kartoffeln in ca. 5 mm dicke Scheiben hobeln, mit der flüssigen Butter, Käse, Piment d'Espelette und Salz vermischen. 8-10 Kartoffelscheiben 1cm überlappend auf einem mit Backpapier belegten Blech auslegen. Mit den restlichen Kartoffelscheiben ebenso verfahren. Im heißen Ofen 25 Minuten goldbraun knusprig backen.

Für den Erbsen-Smash:

Erbsen separat auftauen lassen. Schalotte abziehen, in grobe Würfel schneiden und in der Butter glasig anbraten. Thymian dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und Alkohol verkochen lassen. Mit dem Rinderfond aufgießen und reduzieren lassen. Hitze reduzieren, Sahne dazu geben und ein paar Minuten sanft köcheln lassen. Erbsen dazugeben und nur kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chiliflocken und Saft- und Abrieb einer halben Zitrone abschmecken. Kräuter herausnehmen und Masse mit einem Pürierstab pürieren sodass ein Stampf mit Stückchen entsteht.

Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten und nach dem Pürieren unter das Erbsen-Smash rühren.

Für die glasierten Möhren:

Möhrengrün bis auf ein kleines Stückchen entfernen. Möhren schälen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhren dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und fein hacken, zu den Karotten geben. Dann alles mit Gemüsefond ablöschen und bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 11. Oktober 2021