

Lammlachs, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf, Gurkensalat

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

2 Lammlachse	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
--------------	---------------	---------------

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	150 ml trockener Rotwein
100 ml Portwein	200 ml Lammfond	1 EL Tomatenmark
1 EL Johannisbeergelee	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Mehl	Salz	Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf:

400 g Süßkartoffeln	1 Frühlingslauch	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
80 g Butter	2 Lorbeerblätter	Zimt
Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 kleine Gurke	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1,5 EL weißer Balsamico	2 TL Mirin	3 EL Rapskernöl
2 Zweige Dill	Salz, Pfeffer	

Für den Lammlachs:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch in sehr heißem Butterschmalz ringsherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen nachziehen lassen. Die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anbraten, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Mit etwas Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und beides mitrösten lassen. Dann mit Rotwein, Portwein und Lammfond ablöschen, Thymian und Rosmarin zugeben und alles einkochen lassen. Nach einigen Minuten Kräuter herausnehmen, weiter einkochen. Vor dem Servieren abseihen. Mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Süßkartoffelstampf:

Süßkartoffeln schälen und in Salzwasser mit den Lorbeerblättern garkochen. Dann abgießen, Süßkartoffeln stampfen, mit der Butter mischen und mit Zimt, Chili, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronenabrieb dazu geben. Frühlingslauch putzen, in Ringe schneiden und den Stampf damit garnieren.

Für den Gurkensalat:

Gurke fein hobeln und mit etwas Salz mischen, 10 Minuten stehen lassen und dann kräftig ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Rapsöl, Balsamicoessig, Salz und Pfeffer verrühren, dann die Zwiebel zugeben. Mit Mirin und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit der Gurke mischen. Dill fein hacken und zum Gurkensalat geben.

Andreas Draeger am 31. März 2025