

# Lamm-Rücken, Rotwein-Soße, Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Lammlachse, à 200 g	125 g Butter	5 EL Senf
100 g gehackte Pistazien	4 EL Paniermehl	1 Bund glatte Petersilie
Salz		

**Für den Kartoffel-Stampf:**

250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Knollensellerie	100 ml Sahne
25 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Rotweinsauce:**

1 EL Butter	200 ml Rotwein	500 ml Lammfond
3 EL Kirsch-Konfitüre	1 Zweig Rosmarin	3 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

**Für den Rotkohl:**

100 g Rotkohl	1 EL Zucker	1 TL Salz
Öl		

**Für das Fleisch:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Lammlachse von beiden Seiten gut salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce aufgestellt lassen.

Petersilie hacken und mit den Pistazien und dem Paniermehl in einem flachen Gefäß vermischen.

Lammlachse dünn mit Senf bestreichen, in der Pistazien-Petersilien-Mischung wälzen und im Ofen für 20 Minuten garen.

**Für den Kartoffel-Stampf:**

Kartoffeln und Sellerie schälen und in größere Würfel schneiden. Beides in einem Topf in Salzwasser 20 Minuten garen. Dann das Wasser abgießen. Kartoffeln und Sellerie mit einem Stampfer gut zerdrücken und mit der Sahne angießen bis es schön cremig wird (es dürfen noch Stücke bleiben). Butter hinzufügen und im Stampf schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für die Rotweinsauce:**

Rotwein und Lammfond zum Bratensatz in der Fleischpfanne angießen.

Rosmarin und Butter hinzufügen und alles zusammen 15 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser anrühren und Sauce damit andicken. Sauce mit Kirsch-Konfitüre, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rotkohl:**

Das Öl in der Fritteuse auf 160 Grad erhitzen.

Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Zucker und Salz vermischen.

Rotkohl in der Fritteuse für 2 Minuten im heißen Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kevin Kühn am 22. September 2025