



Zutaten für 2 Personen

400 g Lammlachse
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

für die Sauce

1 kg Kalbsknochen
2 Möhren
1/2 Knollensellerie
5 mittelgroße Schalotten
1 Knoblauchzehe
5 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Körner Tasmanischer Pfeffer
50 ml Portwein
150 ml Rotwein
800 ml Rinderfond
1 EL Butter
Salz
Pfeffer

für das Pilztörtchen

Blätterteig
250 g gemischte Pilze (ich habe Pfifferlinge und braune Champignons verwendet)
etwas Rapsöl
1 mittlere Kartoffel
1 EL Schmand
2 TL Portwein
Salz
Pfeffer
1 Eigelb

für das Pastinakenpüree

300 g Pastinaken
ca. 500 ml Milch
1 kleine Schalotte
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
Salz
Pfeffer

für den Spitzkohl

1/2 kleiner Spitzkohl
2 EL Butter
Salz
Pfeffer



Lammlachse auf Spitzkohl, Pilztörtchen und Pastinakenpüree

Zubereitung

Die Lammlachse werden nach dem Sous-Vide-Verfahren gegart. Wie das funktioniert, findet ihr in einem bereits bestehendem Beitrag. Natürlich funktioniert auch hier die konventionelle Zubereitung in der Pfanne.

Für die Sauce

Schalotten und Knoblauch abziehen und grob würfeln. Möhren und Sellerie schälen und ebenfalls grob würfeln. Rapsöl in einem Bräter erhitzen und die Knochen von beiden Seiten scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzugeben und hellbraun dünsten. Möhren, Sellerie, Tasmanische Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Thymian hinzugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann den Rotwein hinzugeben und ebenfalls um ca. die Hälfte einkochen lassen. Rinderfond angießen und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter binden.

Für das Pilztörtchen

Pilze putzen und in klein schneiden. In Öl anbraten und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Kartoffel schälen und in 5 mm dicke Scheiben hobeln/schneiden. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen. Kartoffelscheiben etwa 5 Minuten darin köcheln lassen, Wasser abgießen und die Kartoffelscheiben abkühlen lassen. Pilzmasse mit Portwein und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Aus dem Blätterteig je 4 7 und 9 cm große Kreise ausstechen. Auf die kleinen Kreise kommt eine Kartoffelscheibe, dann die Pilzmasse. Den großen Kreis drauf legen und die Enden fest andrücken. Das Ganze mit den anderen Törtchen wiederholen. Die fertigen Pilztörtchen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 15-20 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

Für das Pastinakenpüree

Pastinaken schälen, waschen und grob zerkleinern. Milch in einem hohen Topf erhitzen, Pastinaken, Lorbeerblatt, Schalotte und Gewürznelke hinzugeben und solange kochen, bis die Pastinaken weich sind. Die Pastinaken sollten komplett mit Milch bedeckt sein. Milch abgießen und auffangen. Lorbeerblatt, Gewürznelke und Schalotte entfernen und die Pastinaken mit der Milch (Menge je nach gewünschter Konsistenz) pürieren. Durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für den Spitzkohl

Den Spitzkohl in schmale Streifen schneiden. Butter mit 3 EL Wasser in einem Topf schmelzen lassen, den Spitzkohl hinzufügen und 7 Minuten dünsten lassen. Im Anschluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammlachse aus dem Beutel nehmen, kurz scharf anbraten und bis zum Anrichten in Alufolie packen. Pilztörtchen, Pastinakenpüree und Spitzkohl auf vorgewärmte Teller geben, die aufgeschnittenen Lammlachse auf den Spitzkohl setzen und mit schwarzem Hawaiisalz würzen. Mit Sauce servieren.