



Lammlachse mit Kräuterkruste

Zutaten

4	Lammlachse
4 Zweig/e	Rosmarin
4 Zweig/e	Thymian
3	Knoblauchzehe(n)
5 EL	Olivenöl
150 g	Bohnen, dicke (TK)
150 g	Bohnen, breite Buschbohnen
150 g	Bohnen, Prinzessbohnen
50 g	Bacon, fein gewürfelt
1	Möhre(n)
500 g	Kartoffel(n)
1 Kästchen	Gartenkresse
	Milch
	Butter
	Salz und Pfeffer
	Muskat
1 Bund	Petersilie, glatt

1 EL	Thymian, frische Blättchen
50 g	Paniermehl
50 g	Käse, Ziegenkouada oder Pecorino, gealtert
60 g	Butter, weich

Zubereitung

Lammlachse in einer Marinade aus 5 EL Olivenöl, Knoblauch und Kräutern über Nacht im Kühlschrank parken. 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus der Kühlung holen, damit das Fleisch Raumtemperatur annehmen kann, denn bei der kurzen Garzeit wird es sonst im Kern nicht richtig heiß.

Für die Kräuterpaste die Blätter der Petersilie abpflücken und klein hacken. Käse würfeln. Paniermehl, Käse und Kräuter in einem Mixer pürieren und mit der weichen Butter vermischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, denn Salz bringt auch der Käse schon mit. Die Masse auf Backpapier mit einem Nudelholz etwa 3 mm dick ausrollen, einschlagen und in den Kühlschrank legen. Diese Paste kann auch auf Vorrat gemacht und im Tiefkühler zur späteren Verwendung aufbewahrt werden.

Dicke Bohnen 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Kerne aus der Hülle drücken. Die anderen Bohnensorten fädeln, wenn nötig. Breite Bohnen rautenförmig in 4 Teile schneiden, Prinzessbohnen halbieren. Bohnen 7 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Möhre mit dem Sparschäler abziehen, sehr fein würfeln, eine Minuten blanchieren, kalt abschrecken und zusätzlich auf Küchenkrepp trocknen. Diese Würfel dienen später als Farbtupfer auf dem überwiegend grünen Gericht.

Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen. Kresse mit einem Messer fein hacken. Kartoffeln stampfen, dabei Milch zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 1 EL Butter in dem Püree schmelzen und vermischen. Mit Salz abschmecken und vor dem Servieren die Kresse unterheben.

Baconscheiben fein würfeln und zusammen mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kross ausbraten, die verschiedenen Bohnensorten hinein geben, bei redzierter Temperatur erhitzen, schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl von der Marinade kurz von beiden Seiten anbraten. Lachse für 6 Minuten in den auf 160° (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen geben. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf Grillstufe einstellen.

Für die Kräuterkruste die Paste in der richtigen Größe heraus schneiden, das Fleisch damit belegen und im Ofen ca. 3-5 Minuten gratinieren. Das Fleisch sollte nach dem Anschneiden innen noch rosa sein.