

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 15. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Lisa Lührs

Lammlachs im Parmamantel mit Kräuterkruste, Mango-Polenta und Aprikosen-Pfifferling-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à ca. 80 g
 2 Scheiben Parmaschinken
 50 g Butter
 50 g Semmelbrösel
 1 Zweig Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 3 Zweige glatte Petersilie
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mit Butter, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Gratinmasse verarbeiten. Lammlachse in einer Pfanne in Öl kurz scharf anbraten, mit Parmaschinken umwickeln und für 10 min. im Backofen garen. Anschließend mit Kräuterkruste bestreichen und kurz im Backofen gratinieren.

Für die Mango-Polenta:

200 g ungezuckertes Mangopüree
 1 Stück Ingwer
 1 rote Chilischote
 300 ml Gemüsefond
 80 g Instant-Polenta
 1 Limette
 50 g Butter
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette halbieren und auspressen. Ingwer schälen und würfeln. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und klein schneiden. Ingwer und Chili in etwas Butter in einer Pfanne angehen lassen. Mangopüree und Fond einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Fein pürieren, Polenta cremig einrühren und erneut mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für das Aprikosen-Pfifferling-Ragout:

2 Aprikosen
 50 g Pfifferlinge
 3 Zweige glatte Petersilie
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aprikosen halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Pfifferlingen in Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie abbrausen, trockenwedeln, in feine Streifen schneiden und untermischen.

Für die Garnitur:

1 Beet bunte Kresse
 ½ Bund junger Blutampfer
 Meersalzflocken, zum Würzen

Kresse zupfen. Blutampfer abbrausen und trockenwedeln.

Polenta auf den Teller streichen, Lammlachse halbieren mit Meersalzflocken bestreuen und mittig auf die Polenta setzen, Ragout darum herum verteilen und mit Kresse oder Ampfer garnieren.