



Patrick Felber

Lammlachs mit Granatapfelglasur, Erbsenpüree und Spinatsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

- 2 Lammlachse, à ca. 150 g
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Granatapfel-Melasse
- 1 TL Senf
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL Olivenöl
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Granatapfel-Melasse, Olivenöl und Ahornsirup in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Knoblauch abziehen und hineinreiben. Senf ebenfalls dazugeben und unterrühren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Lamm mit Salz und Pfeffer einreiben, mit der Glasur einpinseln und in einer Grillpfanne ca. 4 min. von jeder Seite braten.

Anschließend mit Alufolie einwickeln und ruhen lassen.

Für den Salat:

- 2 Handvoll Babyspinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zitrone
- 20 g Granatapfelkerne
- 20 g Mandeln
- 2 Zweige Minze
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. 3 TL Zitronensaft und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

Minzblätter von den Zweigen zupfen. Grob hacken.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.

Babyspinat, Minze, Zwiebel, Mandeln und Granatapfelkerne in einer Schüssel geben und das Dressing unterheben.

Für das Erbsenpüree:

- 230 g TK-Erbsen
- 2 Schalotten
- 40 ml Sahne
- 3 EL Butter
- ½ Bund Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und fein würfeln. Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Erbsen, etwas Zucker und Petersilie zugeben und zugedeckt bei reduzierter Hitze ca. 15 min. weich dünsten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Die Erbsen fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne unterrühren, etwas Muskat rein reiben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.