


Lammlachse mit Kartoffelpüree von Thomas Anders

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Lammlachse-mit-Kartoffelpueree-von-Thomas-Anders,rezept-folge2-lammlachse-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Lammlachse-mit-Kartoffelpueree-von-Thomas-Anders,rezept-folge2-lammlachse-100.html)



Zutaten für die Lammlachse:

- 4 gleichgroße Lammlachse
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zutaten für das Kartoffelpüree:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zuerst die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Dann ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, in ein Sieb abgießen und ausdampfen lassen. Während die Kartoffeln ausdampfen, die Butter in einen kleinen Topf geben und etwas braun werden lassen. Dann die Sahne dazu geben und aufkochen lassen.

Die ausgedampften Kartoffeln durch die Flotte Lotte drehen und danach mit der Sahne-Butter-Mischung vermischen und mit Salz, Pfeffer und frischgeriebenem Muskat würzen. Bei Bedarf noch etwas Sahne nachschütten, damit eine glatte Masse entsteht. Nun in

den Backofen stellen zum Warmhalten. Tipp: Ein Stück Backpapier oben drauf hält die Oberfläche frisch und verhindert, dass sich eine "Haut" bildet!

Nun die Lammlachse waschen, trocken tupfen und rundum mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln und die geschälten Knoblauchzehen andrücken. Nach dieser Vorbereitung in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kräuter sowie die Knoblauchzehen (horizontal geteilt) hineingeben. Dann die Lammlachse dazulegen und von beiden Seiten für ca. 4 Minuten scharf anbraten.

Letztendlich die gewünschte Menge an Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden und in Olivenöl scharf anbraten bis sie knusprig sind. Kurz vor dem Anrichten zum Kartoffelpüree geben und vorsichtig einrühren oder erst beim Anrichten über das Gericht gießen.