

# Lammlachs mit Macadamia-Kruste, Kartoffel-Rosette und Estragon-Öl

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/lammlachs-mit-macadamia-kruste-kartoffel-rosette-und-estragon-ol](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/lammlachs-mit-macadamia-kruste-kartoffel-rosette-und-estragon-ol)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Lamm:

- 2 Lammlachs à 300 g
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- Salz
- Salzflocken
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Macadamia-Kruste:

- 20 g gehackte Macadamia-Nüsse
- 15 g Macadamia-Creme
- 10 g gemahlene Mandeln
- 20 g Panko-Mehl
- 30 g Semmelbrösel
- 1 TL gemahlener Majoran
- 1 TL Worcester-Sauce
- 1 TL Kräuter der Provence
- 60 g Butter

### Für die Kartoffel-Rosette:

- 2 große, festkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für das Estragon-Öl:

- 50 g Estragon
- 50 g Olivenöl
- Salz

### **Zubereitung:**

Für die Nuss-Kruste den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Lammfleisch einen 2. Backofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Lammlachse ungewürzt in Öl von beiden Seiten heiß anbraten. Anschließend mit dem Fleischthermometer in den Ofen geben und ca. 20 Minuten bis zu 53°C Kerntemperatur garen.

Für die Kartoffel-Rosetten 2 Kartoffeln schälen, mit einem Gurkenhobel dünn aufschneiden und in einer Pfanne rosettenförmig anlegen. In etwas Butter von beiden Seiten braten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Nuss-Kruste Worcester-Sauce, Majoran, Kräuter der Provence, Butter, Semmelbrösel, Panko-Mehl, gemahlene Mandeln, Macadamia-Creme und -Nüsse in einer Schüssel vermengen, plattieren und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen 10 – 15 Minuten backen.

Den Estragon zusammen mit dem Olivenöl in den Standmixer geben und mixen, danach etwas salzen. Das Öl durch ein feines Sieb durchpressen und die Flüssigkeit in eine Schüssel geben. Anschließend Schüssel ins Eiswasser stellen.

Für die Lammlachse Butter in die Pfanne geben und Knoblauch abziehen. Lamm mit dem angedrückten Knoblauch und Rosmarin- und Thymianzweig in der Pfanne schwenken. Anschließend die Lammlachse herausnehmen und kurz ruhen lassen. Danach ein schönes Stück schräg anschneiden. Die Nusskruste nun jeweils auf der angebratenen Seite andrücken.

Die Kartoffel-Rosette mit Lammlachs und Estragon-Öl auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit Salzflocken würzen und anschließend servieren.

Rezept: Tobias Beck

Quelle: Die Küchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert