



**Diego Serratos kocht das Gericht von Klaus Bolz**

## **Lammlachs mit Glühwein-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Süßkartoffelstampf**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Lammlachs:**

2 Lammlachse, à 200 g  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Lammlachse waschen und trockentupfen. Knoblauchzehe abziehen. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit der Knoblauchzehe einreiben und einziehen lassen.

Die Lammlachse in heißem Olivenöl von beiden Seiten je eine Minute kross anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ziehen lassen.

### **Für die Glühwein-Sauce:**

200 ml trockener Rotwein  
100 g Frischkäse  
1 Zwiebel  
1 Zitrone  
1 Zimtstange  
1 Nelke  
1 TL Kurkumapulver  
50 g Butter  
20 g Pinienkerne  
Olivenöl, zum Braten

Zitronenschale abreiben, die Zwiebel abziehen und hacken. Butter, Pinienkerne, Zitronenabrieb und die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und mit Zimt, Nelken, Kurkuma und Frischkäse abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

### **Für den gebratenen Rosenkohl:**

300 g frischer Rosenkohl  
3 Schalotten  
1 Scheibe Bacon  
2 Zweige glatte Petersilie  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle

Rosenkohl putzen und etwas einschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Schalotten abziehen. Rosenkohl mit Schalotten, Bacon und Petersilie in einem Topf mit Butter braten. Etwas salzen.

### **Für den Süßkartoffelstampf:**

2 Süßkartoffeln  
1 Zitrone  
50 g Frischkäse  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 EL Butter  
Zimt, zum Würzen  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In Salzwasser kochen. Die gekochten Süßkartoffeln grob stampfen, mit Frischkäse und etwas Wasser in den Brei einrühren. Salzen, und mit einem Zweig Rosmarin, Thymian, Zimt und Chili den zugedeckten Topf auf ganz kleiner Flamme ruhen lassen. Die Kräuter danach wieder entfernen. Zitronenschale abreiben. Mit Zitronenabrieb und einer Flocke Butter abschmecken. Etwas Zimt darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.