

## **Lammlachs mit Kartoffelgratin, Vanille-Möhrrchen, grünem Spargel und Erbsenpüree**

**Zutaten** (für 4 Personen):

### **Kartoffelgratin**

600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
100 ml Milch  
150 ml Sahne  
1 Zehe Knoblauch  
1 Prise Muskatnuss, gemahlen  
2 Prisen Bad Reichenhaller Salzblüten  
100 g Parmesan

### **Vanille-Möhrrchen**

1 Bund Möhren (mit Grün)  
3 EL Butter  
½ Vanilleschote

### **Spargeltürmchen**

700 g grüner Spargel  
8 Halme Schnittlauch

### **Erbsenpüree**

300 g Tiefkühl-Erbsen  
50 ml Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl  
2 Stängel Petersilie

### **Lammlachs**

ca. 700 g parierter Lammlachs  
2 EL Rapsöl  
10 Prisen Bad Reichenhaller Salzblüten  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zehe Knoblauch

### **Zubereitung**

Kartoffeln, Kräuter und das frische Gemüse waschen und trocknen. Die Kartoffeln und eine Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden.

Für das Gratin Kartoffeln in Milch und Sahne mit Knoblauch, Muskatnuss und 2 Prisen Salzblüten einmal aufkochen, dann in eine kleine Auflaufform oder Kastenform füllen. Parmesan reiben und über die Kartoffeln geben. Im Ofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Wasser zum Blanchieren aufstellen. Möhren schälen und etwas vom Grün stehen lassen. Spargel schälen, die trockenen Enden des Spargels abschneiden. Möhren, Spargel und Schnittlauch blanchieren. Das Blanchierwasser für später beiseitestellen.

Den Spargel in 4 Portionen teilen und mit je 2 Schnittlauchhalmen zu Bündchen binden. Diese an den Stangenenden begradigen, damit sie später auf den Tellern stehen können.

Möhren mit 3 EL Blanchierwasser und 3 EL Butter in ein kleines Töpfchen geben. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark und die Schote zu den Karotten geben. Und den Topf beiseitestellen.

Für die Erbsencreme die Erbsen zusammen mit der Brühe, 2 EL Olivenöl und 3 Prisen Salzblüten in einen kleinen Topf geben und abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie mit Stängeln klein schneiden, zu den Erbsen geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

Wenn das Gratin fertig ist, den Ofen auf 100 °C einstellen, nicht ausschalten.

Lammlachs in 4 gleiche Teile portionieren und mit 2 EL Rapsöl in einer Pfanne bei hoher Temperatur von allen Seiten braun anbraten. Hitze reduzieren, 2 EL Butter, Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Mit der Butter regelmäßig arrosieren und dann in den Ofen legen. Hier kann es bei milder Hitze etwas weiter garen.

Spargelbündchen abgedeckt zum Fleisch mit in den Ofen stellen und nochmal erhitzen. Die Teller im Ofen vorwärmen.

Die Möhren und das Erbsenpüree nochmal erhitzen und das Püree vor dem Anrichten noch einmal durchrühren. Dann das Gratin portionieren, mit dem Spargel, den Möhrchen und dem Erbsenpüree auf die Teller geben. Lammlachs aufschneiden und ebenfalls anrichten. Das Gericht zum Schluß mit Salzblüten verfeinern.