



# Hier und heute

## Lammlachse im Amarenalack mit Zucchini-Röschen

Es weihnachtet sehr: Henning Krautmacher verrät uns seinen Lieblingshauptgang fürs Fest. Lammlachse im Amarenalack mit Zucchini-Röschen.

### Das Rezept

Von Henning Krautmacher für zwei Personen

### Zutaten

- 2 Lammlachse (mariniert)
- 100 ml Lamm-Fond oder Fleischbrühe
- ein Glas eingelegte Amarena Kirschen (Sirup auffangen)
- ein paar Thymian- und Rosmarinzweige
- Olivenöl,
- 1 cl Kirschwasser
- 50 ml Rotwein
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer und Speisestärke
- Orangefilets und Romanasalatblätter für die Deko

### Zubereitung

Etwas Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Die beiden Lammlachse von beiden Seiten circa drei Minuten scharf anbraten – ein paar Thymianzweige und Rosmarinzweige mitbraten. Dann die beiden Lammlachse aus der Pfanne nehmen und mit dem Amarena-Sirup bestreichen.

Die Thymianzweige und Rosmarinzweige ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Jetzt die Butter in der Pfanne zerlassen und den Bratensatz in der noch heißen Pfanne mit Lamm-Fond oder Fleischbrühe ablöschen.

Wein, Kirschwasser, etwa 20 Amarena-Kirschen und etwas Amarena-Sirup (nach Belieben) hinzugeben und alles kurz aufkochen.

Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sauce vorsichtig mit etwas Speisestärke binden.

Die beiden Lammlachse wieder in die Pfanne legen und bei geschlossenem Deckel ohne Hitzezufuhr noch etwa zehn Minuten ruhen lassen.

Nun die Fleischstücke in etwa 2 cm breite Streifen schneiden, auf Tellern anrichten und mit etwas Soße und den Amarena-Kirschen versehen.

Mit je einer Zucchini-Rose und ggfls. zwei Romanasalat-Blättern und Orangen-Filets anrichten.

### Zutaten für vier Zucchini-Röschen

- 1 Zucchini
- 100 g geriebenen Käse (z. B. Gouda)
- 50 g geriebenen Parmesan
- Blätterteig aus der Kühlung
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Zucchini waschen und mit einem scharfen Messer oder einem Gurkenhobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben bündig stapeln und etwa ein Drittel der Rundung



# Hier und heute

abschneiden. Der abgeschnittene Teil kann später als Dekoration oder Beilage verwendet werden.

Den Blätterteig der Länge nach in vier Streifen schneiden. Den oberen Rand jedes Streifens mit den Zucchinischeiben belegen, so dass die Scheiben etwa zur Hälfte über den Rand herausragen und sich überlappen.

Den Blätterteig zuerst mit dem grob geriebenen Käse bestreuen und dann mit Parmesan. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die untere Hälfte des Blätterteigs nach oben klappen und die Streifen längs aufrollen.

Die Zucchini-Käse-Rosen in die Mulden eines Muffinblechs setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 15-20 Minuten lang backen.