



# Lachse vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit geschmorten Balsamico-Artischocken, Birnenspalten und Erbsen



Zubereitungszeit:  
45 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt: Lachs

## Zutaten

- 600 – 700 g Lachse vom Walisischen Lamm am Stück, ohne Silberhaut
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Knoblauch
- je 1 Zweig Thymian, Rosmarin und etwas Lorbeer

### Für die Balsamico-Artischocken:

- 2 mittelgroße Artischocken
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält, angedrückt
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 4 cl Balsamico
- 0,1 l Brühe
- 1 EL Honig
- 2 EL Balsamico-Creme

### Für die Erbsen:

- 1 Butterflocke
- 4 cl Sahne
- 300 g Erbsen (tiefgefroren)
- Salz und Muskat

### Für die Birnen:

- 2 Birnen
- 2 EL Zucker
- 1 Butterflocke
- 4 cl Weißwein



## Zubereitung

1. Lachse vom Walisischen Lamm mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten in Olivenöl scharf anbraten. Mit Kräutern und Knoblauch belegen und bei 85 °C im Ofen ca. 40 Minuten garen.
2. Artischocken putzen. Stiele und obere Blütenhälfte entfernen. Äußere Blätter bis zum weißen Artischockenkörper abschneiden. Feine Haare im Artischockeninneren mit Löffel auskratzen. Artischocke achteln. Olivenöl erhitzen. Artischockenecken darin leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Zutaten zugeben. Geschlossen bei milder Hitze ca. 10 Minuten schmoren, bis Flüssigkeit verkocht ist und Artischocken weich sind.
3. Für Erbsenpüree Butter und Sahne im Topf erhitzen. Erbsen zugeben und köcheln lassen. Pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Birnen mit Schale vierteln. Kerngehäuse entfernen. Viertel nochmals dritteln. Birnenspaltenkanten mit scharfem Küchenmesser abrunden. Zucker in Pfanne goldbraun karamellisieren. Butterflocke und Birnen zugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
5. Lammlachse auf Erbsenpüree anrichten. Mit Birnenspalten und Lorbeerblatt belegen und mit Artischocken ausgarnieren.