

## Lamm-Lachse mit Feta-Bohnen

### Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 200 g	100 g Fetakäse	300 g Keniabohnen, fein
2 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Minze
0,5 Bund Bohnenkraut	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 TL Paprikapulver, süß
125 ml Schlagsahne	2 Stängel Oregano, frisch	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten in kochendes Wasser geben. Anschließend abschrecken, die Haut abziehen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Stücke schneiden und zusammen mit der Minze, dem Bohnenkraut, der Blatt Petersilie, dem Paprikapulver, Meersalz und zwei Esslöffel Olivenöl zu einer Pesto vermengen. Das Fleisch abwaschen, trocken tupfen, mit der Pesto marinieren und in Frischhaltefolie einlegen, das Ganze für circa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne die Lammlachse bei mittlerer Hitze gar werden lassen. Anschließend für 15 Minuten im Backofen warmstellen. Die Bohnen putzen und im Salzwasser gar kochen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die klein gewürfelten Tomaten darin andünsten. Mit der Sahne ablöschen und circa zehn Minuten köcheln lassen. Den Oregano zupfen und fein hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Ofen warmstellen. Die fertigen Bohnen abgießen und in eine Schüssel geben. Den Fetakäse klein schneiden und darüber verteilen, die Tomatensoße hinzugeben. Die Lammlachse zusammen mit den Bohnen, Fetakäse und Tomatensoße auf Tellern anrichten.

Daniel Jauslin am 11. Februar 2010