

Lamm-Lachse mit Paprika-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Lammlachse a ca. 300 g	400 g Kartoffeln, fest	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 orange Paprika
3 rote Zwiebeln	250 ml Gemüsefond	2 TL Rapsöl
3 TL Olivenöl	1 EL Butterschmalz	1 EL Butter
1 Knolle Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
Salz	Chilisalz	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen und mit Salz würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse darin von beiden Seiten anbraten. Die Knoblauchknolle halbieren und sie mit einem Zweig Thymian und einem Zweig Rosmarin kurz mit in die Pfanne geben. Anschließend die Lammlachse für 20 Minuten in den Ofen geben. Die Paprikaschoten halbieren und von den Scheidewänden befreien, schälen und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz schmelzen lassen und die Zwiebeln darin anbraten. Anschließend die Paprika dazugeben. Mit dem Gemüsefond ablöschen und sechs Minuten garen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chilisalz würzen und einen Esslöffel Butter dazugeben. Die Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Nadeln von einem Rosmarinzweig zupfen und zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Lammlachse auf einem Teller anrichten und das Paprikagemüse und die Kartoffeln dazugeben.

Eva Hülsenbeck am 15. März 2010