

Lamm-Lachs in Brot-Kruste mit warmen Tomaten-Salat

Für 2 Personen

3 Lammlachse, a 120 g	0,5 Kastenweißbrot	500 g gemischte Tomaten
2 Frühlingszwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne	1 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	5 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Ein Filet fein schneiden. Die Petersilie und den Rosmarin zupfen und fein hacken. Das geschnittene Filet mit dem Knoblauch, der Schalotte, der Sahne, Pfeffer, Salz und den Kräutern zu Brät fein mixen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen, die restlichen Filets darin eine Minute pro Seite anbraten und anschließend abkühlen lassen. Acht dünne Scheiben von dem Kastenbrot abschneiden und die Scheiben mit dem Brät bestreichen. Die Filets jeweils quer darauf legen und in die Brotscheiben einwickeln. Die Filets mit dem Brotmantel in etwas Olivenöl bei starker Hitze von allen Seiten kross anbraten und im heißen Ofen circa zehn Minuten weiter braten. Anschließend die Filets im ausgeschalteten Backofen bei offener Backofentür circa fünf Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft des Fleisches gut verteilt. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für den Salat die Tomaten waschen, trocken tupfen und in gleichmäßige Viertel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Das Basilikum zupfen und fein schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Tomaten darin erhitzen und mit dem Zucker bestreuen. Den Zucker karamellisieren lassen, dann die Tomaten aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Das Ganze mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Frühlingszwiebeln und das Basilikum unterheben. Den Lammlachs in der Brotkruste mit dem warmen Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Götz-Pijl am 22. August 2011