

# Saltimbocca vom Lamm-Lachs, Madeira-Soße, Salzkartoffeln

## Für 2 Personen

6 Lammlachse	6 Scheiben Parma-Schinken	300 g festk. Kartoffeln
6 Salbeiblättchen	1 TL Puderzucker	1 EL Tomatenmark
100 ml Lammfond	2 EL Madeira	40 g kalte Butter
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammlachse mit je einem Salbeiblatt belegen und mit je einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten. Anschließend das Fleisch 20 Minuten im Ofen garen. Einen Teelöffel Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und andünsten. Mit dem Madeira ablöschen und einkochen lassen. Den Lammfond nach und nach dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit der kalten Butter binden. Die Saltimbocca vom Lamm auf einem Teller anrichten und die Kartoffeln dazugeben. Mit der Madeirasöße garnieren und servieren.

Edeltraut Myslakowski am 22. Dezember 2011