

Rucola-Salat, Lamm-Lachs, Ziegenkäse und Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Lammlachs:

200 g Lammlachs	Olivenöl	weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Für den Salat:

40 g Rucola	10 g Feldsalat	10 g essbare Blüten, bunt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Granatapfelvinaigrette:

1 Granatapfel	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 EL Olivenöl	2 EL Himbeeressig	1 TL Dijonsenf, körnig
Akazienhonig	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL Thymian, getrocknet	1 TL Orangenmarmelade
4 Picandous (Ziegenkäse)	1 TL Senf, körnig	$\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek
1 TL Balsamicocreme	1 TL Balsamico Essig	4 Scheiben Baguette, dünn
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Lammlachs waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Lammlachs von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in den Ofen geben und weiter garen.

Den Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Die Blüten verlesen.

Für den überbackenen Ziegenkäse die Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln und für fünf Minuten zum Anrösten mit in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Senf, den Sambal Oelek, die Balsamicocreme, den Balsamicoessig, das Olivenöl, den Thymian und die Orangenmarmelade vermengen. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken.

Die Baguettescheiben aus dem Ofen nehmen, mit dem Picandous belegen und mit der Marinade beträufeln. Die Baguettescheiben erneut in den Ofen geben.

Für die Granatapfelvinaigrette den Granatapfel in der Mitte durchschneiden und eine Hälfte auspressen. Aus der anderen Hälfte die Kerne lösen. Den Saft des Granatapfels mit dem Essig, dem Honig, den Senf und etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Das Öl kräftig unterrühren. Die Limette halbieren, etwas Saft auspressen und dazugeben. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden und zu der Vinaigrette geben. Die Vinaigrette über den Salat geben.

Den Lammlachs aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Den Rucolasalat mit Lammlachs, überbackenem Ziegenkäse und Granatapfel-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 12. Mai 2015