

Lamm-Lachse mit Senf-Kruste

Für zwei Portionen

2 Lammlachse	2 EL Senf	5-6 EL Panko
50 ml Pflanzenöl	1 EL Butter	2 Zweige Thymian
Meersalz		

Die Lammlachse je auf einer Seite mit Salz würzen, mit Senf bestreichen und in einen Teller oder eine flache Schüssel mit Panko oder Semmelbröseln drücken. Die Brotbrösel haften durch den Senf am Fleisch.

Das Öl oder Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Lammlachse mit der Senfseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze braten. Die ungewürzte Seite ebenfalls mit etwas Meersalz bestreuen, die Lammlachse wenden und von der Unterseite ebenfalls braten.

Zuletzt einen Esslöffel Butter in der Pfanne aufschäumen lassen (dabei keine Butter über die Senfkruste fließen lassen!), den Thymian zugeben, den Herd ausschalten und die Lammlachse in der Resthitze gar ziehen lassen.

Alexander Herrmann am 27. April 2015