

## Gefüllte Lamm-Lachse mit Mittelmeer-Gemüse

### Für 2 Personen

2 Lammlachse a 150 g	200 g Schafskäse, weich	3 Zehen Knoblauch
1 Orange, unbehandelt	1 Baguette, klein	1 Fleischtomate
1 Rispe Kirschtomaten	1 Scheibe Toastbrot	200 ml Lammfond
250 ml saure Sahne	5 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit einem Wetzstahl ein gleichmäßiges Loch hineindrehen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Strunk der Fleischtomate entfernen und anschließend fein hacken. Den Schafskäse klein schneiden. Die Thymianblätter von vier Zweigen abzupfen und ebenfalls klein hacken. Das Toastbrot zu Krümel zupfen. Den Knoblauch, die Tomaten, die Thymianblätter, Salz, Pfeffer, Sahne und die Weißbrotkrümel so vermengen, dass eine glatte Füllung entsteht. Anschließend die Lammlachse mit dieser Masse füllen und mit Zahnstochern verschließen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lamm darin anbraten, bis es goldbraun ist. Anschließend auf ein Backblech geben und im Backofen fertig garen. Den Bratsatz des Lamms mit dem Bratenfond zu einer Soße einkochen lassen. Die Kirschtomaten vom Strunk befreien. Die Orangenschale abreiben. Die Kirschtomaten mit der Orangenschale, dem übrigen Thymianzweig, Salz, Pfeffer in eine Pfanne geben und mit Olivenöl anschwitzen. Das Baguette in Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl kross braten. Die Lammlachse mit der Soße und den Kirschtomaten auf Tellern anrichten und mit dem Baguette servieren.

Paul Leuschner am 26. November 2009