

Marinierter Lamm-Lachs mit Zitronen-Soße, Hummus, Salat

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

| | | |
|----------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 2 Lammlachs à 200 g | 1 TL gemahlener Piment | $\frac{1}{2}$ TL Zimt |
| 1 Muskatnuss (Prise) | 1 TL Za'atar | 2 TL Weißweinessig |
| 1 Zweig glatte Minze | 1 Zweig glatte Petersilie | Butterschmalz |
| 1 TL Salz | $\frac{1}{4}$ TL Schwarzer Pfeffer | |

Für den Hummus:

| | | |
|------------------------------|------------------|---------------------|
| 300 g Kichererbsen | 1 Knoblauchzehe | 130 g helles Tahini |
| $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) | 70 ml Eis-Wasser | 1 TL Kreuzkümmel |
| Salz | | |

Für den arabischen Salat:

| | | |
|----------------------------|--------------------|------------------------------|
| 200 g Tomaten | 50 g Radieschen | 125 g Minigurken |
| 1 Frühlingszwiebel | 1 Knoblauchzehe | 125 g dickes Fladenbrot |
| 100 g griech. Joghurt | 100 ml Buttermilch | 2 Zweige Minze |
| 2 Zweige glatte Petersilie | 1 TL getr. Minze | $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) |
| 30 ml Olivenöl | Olivenöl | 1 EL Weißweinessig |
| 1 TL gemahlener Sumach | Salz | Pfeffer |

Für die Zitronensauce:

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe | 1 Zweig glatte Petersilie | $\frac{1}{2}$ Zitrone |
| 1 EL Weißweinessig | 1 grüne Schote Chili | 1 TL Rose's Lemon Squash |
| 2 EL Pinienkerne | $\frac{1}{4}$ TL Salz | |

Für die Lammlachse: Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Das Lammfleisch in feine Scheiben schneiden und mit Kräutern, Piment, Zimt, Muskatnuss, Za'atar, Weißweinessig, Salz und Pfeffer vermengen. Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz anbraten und warm halten.

Für den Hummus: Die Kichererbsen abgießen, abbrausen und trocken tupfen. In einer Küchenmaschine pürieren. Knoblauch abziehen. Bei laufendem Motor Tahini, Zitronensaft, Knoblauch und Salz hinzufügen. Das Eiswasser langsam dazugeben und das Ganze etwa 5 Minuten weiter mixen bis eine glatte, cremige Paste entstanden ist. Eine halbe Stunde kaltstellen.

Für den arabischen Salat: Joghurt und Buttermilch in einer Schüssel verrühren.

Das Brot in mundgerechte Stücke reißen und in eine große Schüssel geben. Tomaten, Radieschen und Gurken abbrausen, trocken tupfen und feinschneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Minze und Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die Mischung und, die klein geschnittenen Zutaten - bis auf den Sumach dazugeben, alles gut vermengen und den Salat 10 Minuten durchziehen lassen. Den Salat mit Olivenöl beträufeln und großzügig mit Sumach bestreuen.

Für die Zitronensauce: Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Chili halbieren, Kerne entfernen und kleinschneiden. Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft, Weißweinessig, Chili, Lemon Squash und Salz miteinander vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

Marinierten Lammlachs mit Zitronensauce, Hummus und arabischem Salat auf Tellern anrichten und servieren

Neele Klipp am 27. Dezember 2017