

Wildkräuter-Salat, Lamm-Filet, Schafskäse, Pesto

Für zwei Personen

Für die Lammfilet-Streifen:

2 Lammfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Meersalz	Rapsöl, Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	50 g Pinienkerne
50 g Parmesan	1 TL rote Pfefferbeeren	1 TL Meersalz
2 EL Olivenöl		

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutersalat	1 Möhre	1 Lauchzwiebel
1 Granatapfel	150 g milder Schafskäse	

Für das Dressing:

1 Ei	1 TL Dijon-Senf	1 EL weißer Balsamico
2 EL Rapsöl	1 Prise Salz	Pfeffer

Für die Lammfilet-Streifen:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl zu einer Marinade vermengen und die Lammfilets damit bestreichen und ziehen lassen. Kurz vor Servieren, die Lammfilets in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten und dann auf einen vorgewärmten Teller legen und mit Meersalz würzen.

Abschließend in 2-3cm dicke Streifen schneiden und auf dem vorbereiteten Salat drapieren.

Für das Pesto:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und in eine Rührschüssel geben. Pinienkerne hinzufügen. Knoblauch abziehen, grob würfeln und auch in die Schüssel geben. 1 EL Olivenöl hinzugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verrühren.

Parmesan reiben und mit restlichem Öl und Salz unter das Pesto rühren.

Rote Pfefferbeeren leicht zerdrücken und mit in das Pesto geben.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Möhre schälen, waschen und grob raspeln. Lauchzwiebel putzen und in kleine Ringe schneiden.

Granatapfel öffnen und die Kerne herausklopfen. Salat auf einem Teller anrichten, Möhren, Lauchzwiebeln und Granatapfel darüber geben.

Schafskäse in gleichmäßige ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden und auf dem Salat drapieren.

Für das Dressing:

Ei aufschlagen und trennen. Eigelb zusammen mit Senf schaumig rühren und nach und nach Rapsöl unterrühren bis eine Emulsion entstanden ist.

Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat anrichten, Pesto auf den Schafskäse geben, Dressing darüber träufeln und servieren.

Bernd Roßbach am 29. März 2022