

Lamm-Lachse auf winterlichem Salat

Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 250 g	100 g Feldsalat	100 g Rucola
80 g Radicchio	6 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
5 Blätter Salbei, mit Stiel	1 Fladenbrot	Olivenöl
Aceto Balsamico	Trüffelöl	Butter
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Lammlachse von beiden Seiten scharf anbraten. Das Fladenbrot in Stücke schneiden. Thymian, Salbei und Rosmarin zupfen und mit in die Pfanne geben. Die Pfanne in den Backofen schieben und zwölf Minuten garen. Feldsalat, Rucola und Radicchio waschen und trocken schleudern. Die Salate klein schneiden und in einer Schüssel vermengen. Drei Esslöffel Olivenöl, drei Esslöffel Balsamico, Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker, in einer Schale verrühren und das Ganze mit dem Salat vermengen. Drei Esslöffel Trüffelöl über den Salat geben und erneut gründlich vermengen. Den Salat auf einem Teller anrichten. Die Lammlachse auf den Salat geben und mit dem restlichen Sud übergießen. Dazu das Fladenbrot reichen.

Lennart Borchardt am 29. Dezember 2009