

Lamm-Lachse auf Rosmarin-Spieß und Nudel-Salat

Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 120 g	200 g Schmetterlingsnudeln	250 g Mayonnaise
2 Lauchzwiebeln	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
2 Zehen Knoblauch	1 Saure Gurke	0,5 Bund Petersilie, glatt
2 Zweige Rosmarin, groß	2 Zweige Thymian	2 Zweige Oregano
0,25 Bund Kapuzinerkresse	Butter	Butterschmalz
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Dann zu einer Schnecke drehen und auf einen Rosmarinzwig stecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Lammschnecken in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Anschließend das Lamm aus der Pfanne nehmen und in dem Ofen weiter garen. Die Mayonnaise in eine Rührschale füllen. Die Petersilie, Thymian und Oregano zupfen, fein hacken und unter die Mayonnaise rühren. Von der roten und gelben Paprika das Kerngehäuse entfernen und jeweils eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen. Die Lauchzwiebeln und saure Gurke klein schneiden, den Knoblauch zu einem Mus zerdrücken und in die Mayonnaise rühren. Die Lauchzwiebel, die rote und gelbe Paprika und saure Gurke ebenfalls in die Mayonnaise rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Lammlachse darin schwenken. Den Nudelsalat auf Tellern anrichten. Die Kapuzinerkresse zupfen und über den Salat geben und die Lammschnecken dazu anrichten.

Anne Schröder am 25. Mai 2010