

Lamm-Lachse im Blätterteig mit Paprika-Confit

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------|------------------------|---------------------------|
| 2 Lammlachse a 300 g | 1 Sch Parma-Schinken | 1 Blätterteig |
| 1 rote Zwiebel | 1 rote Paprika | 1 gelbe Paprika |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zitrone, unbehandelt | 1 Ei |
| 125 ml Gemüsefond | 1 TL Dijon-Senf | 1 TL braunen Zucker |
| 1 TL Tomatenmark | 2 TL Tabasco | 1 Zweig glatte Petersilie |
| 4 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer, schwarz |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin beidseitig anbraten und abkühlen lassen. Den Knoblauch abziehen und mit der Knoblauchpresse in eine Schüssel pressen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitronenschale abreiben. Den Senf mit der Petersilie und einer Messerspitze der Zitronenschale zu dem Knoblauch geben und verrühren. Anschließend das Fleisch gleichmäßig damit bestreichen und anschließend mit dem Schinken umwickeln. Das Ei trennen. Den Blätterteig der Länge nach halbieren und die Teigränder mit dem Eigelb bestreichen. Das Fleisch auf den Teig legen und einschlagen. Die Lammpäckchen auf das Backblech legen, nochmals mit Eigelb bestreichen und auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und das Fruchtfleisch in zentimetergroße Stücke schneiden. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Paprika, die Zwiebeln und den Zucker bei schwacher Hitze zehn Minuten dünsten. Anschließend das Tomatenmark einrühren und kurz mit rösten. Abschließend den Gemüsefond hinzufügen und das Ganze 15 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Das Lamm mit dem Paprikaconfit auf Tellern anrichten und servieren.

Ingrid Martinek am 15. Juli 2010