

Lamm-Lachs mit Joghurt-Kruste und Gemüse-Zweierlei

Für 2 Personen

2 Lammlachse à 120 g	1 kleines Fladenbrot	600 g braune Champignons
1 Aubergine	1 Zucchini	1 unbehandelte Limette
7 Knoblauchzehen	200 g Joghurt (10%)	150 ml Bier
200 g Mehl	2 Zweige Rosmarin	2 EL türk. Paprikapaste
1 TL getrockneter Thymian	1 Msp. Kreuzkümmel	Olivenöl
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei der Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Den Joghurt mit der türkischen Paprikapaste, dem Knoblauch, dem Thymian, dem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer verrühren. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit der Marinade bestreichen. Anschließend in einer Auflaufform geben und im Backofen für 20 Minuten garen. Die Lammlachse sollten innen noch rosa sein und der Joghurt anfangen knusprig zu werden. Für die erste Gemüsebeilage die Auberginen und die Zucchini in Scheiben schneiden. 150 Gramm Mehl mit 150 Millilitern Bier verrühren und den Teig leicht salzen. Die Auberginen und Zucchinischeiben erst in Mehl wenden und danach in den Teig tauchen. Anschließend in einer Pfanne mit Öl ausbacken. Für die zweite Gemüsebeilage die Champignons putzen. Kleinere Pilze ganz lassen und größere halbieren oder vierteln. Die übrigen Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarin andünsten. Alles salzen und pfeffern. Den Saft einer Limette auspressen und hinzufügen. Die Lammlachse mit den Gemüsebeilagen auf Tellern anrichten und mit dem Fladenbrot servieren.

Ralf Heinzmann am 22. Februar 2012