

Lamm-Lachs mit Zucchini-Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

2 Lammlachse, küchenfertig	5 festk. Kartoffeln	1 Zucchini
60 g grüne Oliven	10 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl	Olivenöl, Zucker
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen, bis sie gar sind. Für die Vinaigrette die Basilikumblätter abzupfen, waschen und grob hacken. Danach die Oliven ebenfalls grob hacken. Nun die Zitrone auspressen und einen halben Esslöffel gemeinsam mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer und dem Olivenöl in eine Schale geben und verrühren. Im Anschluss die Oliven und das Basilikum darunter mischen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und Zucker bestreuen. Danach Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe anschlagen und mit einem Rosmarinzweig und den Lammlachsen in die Pfanne geben und anbraten. Nun die Lammlachse aus der Pfanne nehmen und auf ein Gitter legen. Den Rosmarin und den Knoblauch darauf legen und für circa 25 Minuten in den Ofen geben. Anschließend die Zucchini waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Viertel danach in dünne Scheiben schneiden. Nun die Kirschtomaten ebenfalls waschen, trocken tupfen und vierteln. Danach die Tomaten gemeinsam mit der Zucchini in einen Topf geben. Das Gemüse salzen und zuckern und im Wasser ziehen lassen. Nun die restliche Knoblauchzehe anschlagen und gemeinsam mit dem restlichen Rosmarinzweig und dem Thymian zu dem Gemüse geben. Danach etwas Olivenöl angießen und zugedeckt bei kleiner Hitze gar dünsten. Im Anschluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren die Knoblauchzehe, den Thymian und den Rosmarin entfernen. Nun die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch schräg in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln abgießen. Die Lammlachse mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse und den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit der Oliven-Basilikum-Vinaigrette garnieren und servieren.

Thorsten Jeromin am 04. Dezember 2012