

Lamm-Lachs mit Oliven-Tomaten-Kruste, Spargel-Nudeln

Für zwei Personen

2 Lammlachse, à 175 g	250 g Tagliatelle	250 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen	15 g getrocknete Tomaten	20 g grüne Oliven
1 Zitrone	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Kerbel
40 g Semmelbrösel	1 TL grüne, eingel. Pfefferkörner	Olivenöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bandnudeln in Salzwasser garkochen. Für die Kruste die Oliven und die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit circa drei Esslöffeln Olivenöl begießen. Die Semmelbrösel untermischen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den grünen Pfeffer abtropfen lassen und fein hacken. Die andere Knoblauchzehe abziehen, feinhacken und mit Meersalz und dem grünen Pfeffer zu einer Paste verarbeiten. Circa 60 Gramm Butter schaumig schlagen. Die Schale der Zitrone reiben und eine Hälfte auspressen. Beides mit der Butter zu der Paste geben und gut vermengen. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in Stücke schneiden. Den Kerbel zupfen und grob hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in der Grillpfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die Lammlachse mit der Oliven-Tomaten-Paste bestreichen und für circa sieben Minuten in den Backofen geben. Die Pfefferbutter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Die Nudeln abgießen und mit dem Kerbel in die Pfanne geben. Mit Salz abschmecken. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und mit den Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Schrader am 20. März 2013