

Lamm-Lachs mit Süßkartoffel-Auflauf und Tomaten-Salat

Für zwei Personen

2 Lammlachse	400 g Süßkartoffeln	200 g Gruyère
200 g Zucchini	100 g Mini-Tomaten, bunt	1 unbehandelte Zitrone
3 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Oregano
1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Rosmarin	100 g Butter
200 ml Sahne	Essig, Olivenöl	Physalis, Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Knoblauch auf der Butter verteilen. Die Süßkartoffeln darauf schichten und anschließend die Sahne darüber verteilen. Das Ganze mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen. Den Gruyère reiben und auf den Auflauf geben. Das Ganze im Ofen fertig garen. Das Basilikum, den Oregano und den Thymian zupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zucchini von den Enden befreien und mit den Tomaten klein hacken. Das Gemüse mit Essig, Öl und etwas Zitronensaft abschmecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern abschmecken. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Lammlachse mit den Rosmarinzweigen darin anbraten. Den Lammlachs mit dem Süßkartoffelauflauf und dem Zucchini-Tomaten-Salat auf Tellern anrichten, mit den Physalis garnieren und servieren.

Svenja Kress am 16. Dezember 2013