

# Lamm-Sandwich mit Koriander-Pesto

**Für zwei Personen**

**Für das Lamm:**

1 Lammrücken à 400 g	2 Stiele Thymian	2 Stiele Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Koriander-Pesto:**

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	50 g Cashewkerne
50 g Parmesan, am Stück	1 Zitrone	75 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Sandwich:**

4 Scheiben amerik. Toastbrot	1 Tomate	1 Romanasalat
1 Zehe Knoblauch	Salz	Pfeffer

**Für das Lamm:**

Den Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Das Lammfleisch mit Salz, Pfeffer und Zucker in Olivenöl scharf anbraten. Mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch (gequetscht) im Ofen auf dem Gitterrost etwa 20 Minuten nachgaren. Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt bis zum Anrichten ruhen lassen.

**Für das Koriander-Pesto:**

Die Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Petersilie und Koriander abbrausen, trocken wedeln und klein hacken. Käse fein reiben. Von der Zitrone etwas Schale fein abreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen. Nüsse klein hacken. Petersilie, Koriander, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Cashewkerne und Parmesan zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Zauberstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Sandwich:**

Das Brot in einer Pfanne etwas anrösten und mit Knoblauch abreiben. Salat waschen, trocken schleudern und klein zupfen. Tomaten in Scheiben schneiden.

Das Fleisch schräg in dünnen Scheiben aufschneiden, Brot mit Pesto bestreichen, im Wechsel mit Salat, Tomate und Fleisch belegen. Mit der 2. Toastscheibe belegen. Schräg durchschneiden und beide Hälften auf einem flachen Teller anrichten und servieren.

Daniel Bäzol am 26. April 2017