

Lamm-Rücken mit Ziegenfrischkäse-Creme und Salat

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

2 Lammlachse, à ca. 150g 30 ml Olivenöl 20 g Gyros-Gewürzmischung

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Wassermelone 200 g Fetakäse 20 ml Balsamico-Essig

20 ml Apfelessig 20 ml Olivenöl 2 Zweige Minze

Chili Salz Pfeffer

Für die Ziegenfrischkäsecreme:

20 g griech. Joghurt 40 g Ziegenfrischkäse Salz

Pfeffer

Für den Lammrücken:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Lammlachse mit der Gewürzmischung und etwas Olivenöl marinieren und ziehen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten und in den vorgeheizten Backofen geben. Die Lammlachse sollte eine Kerntemperatur von 55-58 Grad haben. Kurz vorm Servieren und Tranchen schneiden.

Für den Salat:

Die Wassermelone von der Schale befreien und würfeln. Feta ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Beides zusammen in einer Schüssel mit Öl, Essig, Chili, Salz und Pfeffer mischen.

Minzblätter zupfen, abrausen, trockenwedeln, grob hacken und unter den Salat heben.

Für die Ziegenfrischkäsecreme:

Friskäse mit Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Löffler am 12. August 2020