

Lamm-Lachs mit Zucchini und Cherrytomaten

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 120 g	5 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Zucchini:

2 kleine Zucchini	2 Knoblauchzehen	1 Orange
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Cherrytomaten:

2 Zweige Cherrytomaten mit Grün	$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Lammlachse:

Einen Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen, einen zweiten Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. In den 50 Grad warmen Ofen eine Auflaufform hineinstellen und vorwärmen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Lammlachse ringsherum gut anbraten. Knoblauchzehen leicht andrücken und die Schale abziehen.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Rosmarin und Thymian in die Pfanne zum Fleisch geben und vorsichtig mitbraten. Fleisch anschließend mit Pfeffer würzen und mit Butter in die vorgewärmte Auflaufform geben. Lamm im vorgeheizten Ofen ca. 5-10 Minuten zart rosa fertig garen. Dann aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden. Fleisch mit Butter aus der Pfanne beträufeln und mit Meersalz würzen.

Für die Zucchini:

Zucchini waschen, trockentupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

In eine Auflaufform geben.

Knoblauch abziehen und pressen. Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Orangensaft und Olivenöl über die Zucchini geben.

Knoblauch, Kreuzkümmel und Salz dazugeben und untermischen.

Zucchini in den vorgeheizten Ofen (180 Grad) schieben und ca. 15 Minuten backen. Dann Butter in Flocken über die Zucchini geben und kurz die Grillfunktion des Backofens einstellen.

Für die Cherrytomaten:

Tomaten waschen und trockentupfen. Tomaten in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl beträufeln und mit Zimt, Zucker und Salz würzen. Zur Zucchini in den Backofen geben und ca. 10 Minuten garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Grosse am 01. Februar 2021