

Lamm-Lachs mit Kerbel-Pistazien-Kruste

Für 2 Portionen

2 Lammlachse 2 Scheiben Toastbrot 1 Bund Kerbel
50 g Pistazienkerne 1 EL Olivenöl 80 g Butter
Salz, Pfeffer

Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten. Beiseite stellen. Für die Kruste den Kerbel und die Pistazien fein hacken. Butter mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Toastbrot entrinden und in einer Küchenmaschine fein mahlen. Toastbrot, Kerbel und Pistazien unter die Butter rühren. Die Kruste dünn auf den Lammlachs streichen und im Backofen bei 200 Grad circa fünf Minuten gratinieren. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Fleisch in Tranchen schneiden und servieren.

Steffen Henssler am 12. März 2013