

## Gebratener Lamm-Lachs mit Dip

### Für 2 Portionen

1 Lammlachs	1 Thymianzweig	3 frische Feigen
3 EL Honig	80 g Cantuccini	1 Romanasalat
Olivenöl, Chili	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Den Lammlachs von beiden Seiten salzen, mit dem Thymianzweig in die Pfanne geben und anbraten. Dann eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls in die Pfanne geben. Einen Topf mit einem Esslöffel Honig so lange erhitzen, bis der Honig etwas dunkler wird. Die Feigen waschen und in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel hacken. Feigen- und Zwiebelwürfel gemeinsam in den Topf zum Honig geben, verrühren und anbraten. Die Cantuccini in ein Küchentuch gebe, mit einem harten Gegenstand zerstampfen und zu den Feigen geben. Danach noch einen Schuss Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Belieben kann noch etwas getrocknete Chili dazugegeben werden. Den Romanasalat waschen und zwei große Salatblätter auf je einem Teller anrichten. Die Lammlachse vom Herd nehmen und in feine Streifen schneiden. Nun die Feigen-Zwiebel-Vinaigrette auf den Salatblättern drapieren und die Lammlachsscheiben darauf anrichten.

Steffen Henssler am 09. August 2013