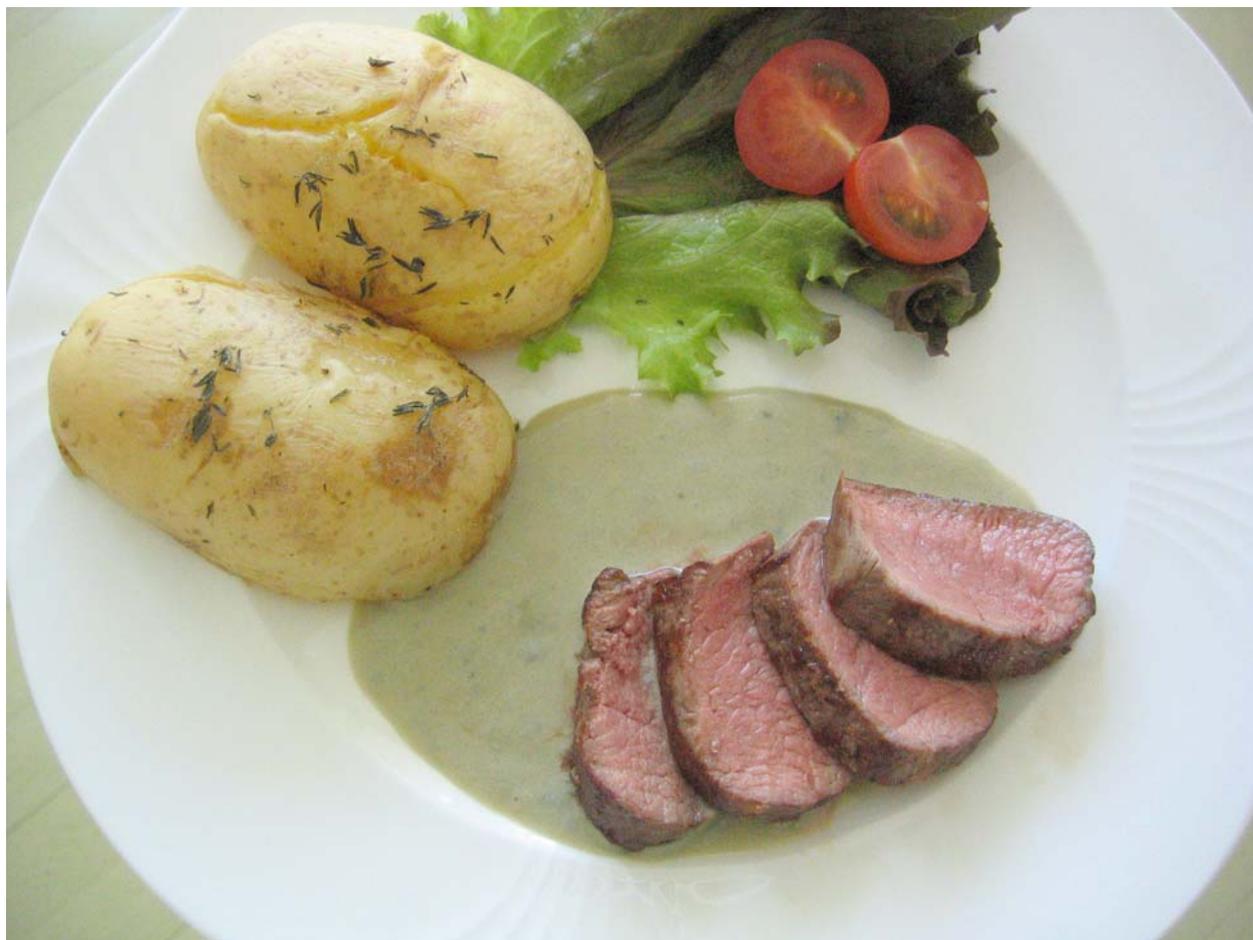


# Lammlachse mit Thymiankartoffeln und Gorgonzolasauce



## Zutaten für vier Personen:

2 Lammlachse (ca. 500 g gesamt)

1-2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

8 mehlig kochende Kartoffeln

einige frische Thymian-Zweige

## Gorgonzolasauce:

200 ml trockener Weißwein

200 ml Sahne

150-200 g Gorgonzola

75 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln gut waschen und in Dämpfopf geben. Mit Thymian bestreuen. Mittelgroße Kartoffeln brauchen mindestens 45 Minuten, besser 60 Minuten.

2. Wein in Stielkasserolle einreduzieren, Sahne zugeben, weiter einreduzieren. Dann Gorgonzola hineinbröseln und gut verrühren. Weiter einreduzieren. Gemüsebrühe zufügen, abschmecken und warm halten.

3. Ofen auf 125° vorheizen. Lammlachse gut waschen und trocknen. In heißem Olivenöl in backofengeeigneter Pfanne scharf anbraten, maximal 90

Sekunden auf jeder Seite. Danach salzen und pfeffern. Nur einmal wenden!

4. Für ca. 15 Minuten auf einen Rost mit Fettpfanne darunter in den 125° heißen Backofen geben. Anschließend 3-4 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

5. Saucenspiegel angießen, Lammlachse schräg in Scheiben tranchieren und anrichten.

6. Thymiankartoffel halbieren und mit der Schale anrichten.

## Hinweise:

Bei den beschriebenen Garzeiten müssten die Lammlachse innen noch rosa sein. Wer das Fleisch lieber durch will, muss noch Zeiten zugeben.

Ähnlich kann man machen:

- Lammfilets
- Kaninchenfilets
- Schweinefilet

Dann aber natürlich andere Garzeiten beachten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023