

Lammlachse auf Portulak-Salat



Zutaten für drei Personen:

2 Lammlachse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
100 g Portulak-Salat
30 g Sauerampfer
15 Walnüsse
75 g Butter
2 getrocknete Aprikosen
2 Dörripflaumen
1 EL Balsamico-Essig
75 ml Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
1 Stück Parmesankäse zum
Hobeln
Kirschtomaten für die Garnitur

1. Backofen auf 180° vorheizen.
2. Lammlachse sauber parieren, waschen und sorgfältig mit Küchentüchern trocknen. Salzen und pfeffern und in Olivenöl in einer backofengeeigneten Grillpfanne auf der einen Seite sanft anbraten, ca. 3-4 Minuten.
3. Dann die Lammlachse für ca. 10 Minuten in der Pfanne in den Backofen geben, anschließend in Alufolie wickeln und 3-4 Minuten ruhen lassen.
4. Inzwischen für die Salatsauce die Walnüsse ausbrechen und in einer beschichteten Pfanne

trocken einige Minuten rösten. Die Butter dazugeben und aufschäumen lassen, dann die kleingeschnittenen Aprikosen und Pflaumen zugeben. Mit dem Balsamicoessig ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen, eventuell noch etwas mehr Gemüsebrühe und einen EL Olivenöl zugeben.

5. Die Lammlachse schräg in Scheiben schneiden und mit dem Salat anrichten. Die Salatsauce über das ganze verteilen und mit Kirschtomaten garnieren. Nach Wunsch mit gehobelem Parmesan bestreuen.

Hinweise:

Der Salat wird fruchtiger, wenn man noch kleine Tomatenstückchen unterhebt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Fleisch, Lamm, mediterran

Rezeptanregung: Tim Mälzer in Vox TV, 09.03.2004.
Anpassung und Foto: Walter Stand 09.01.2023