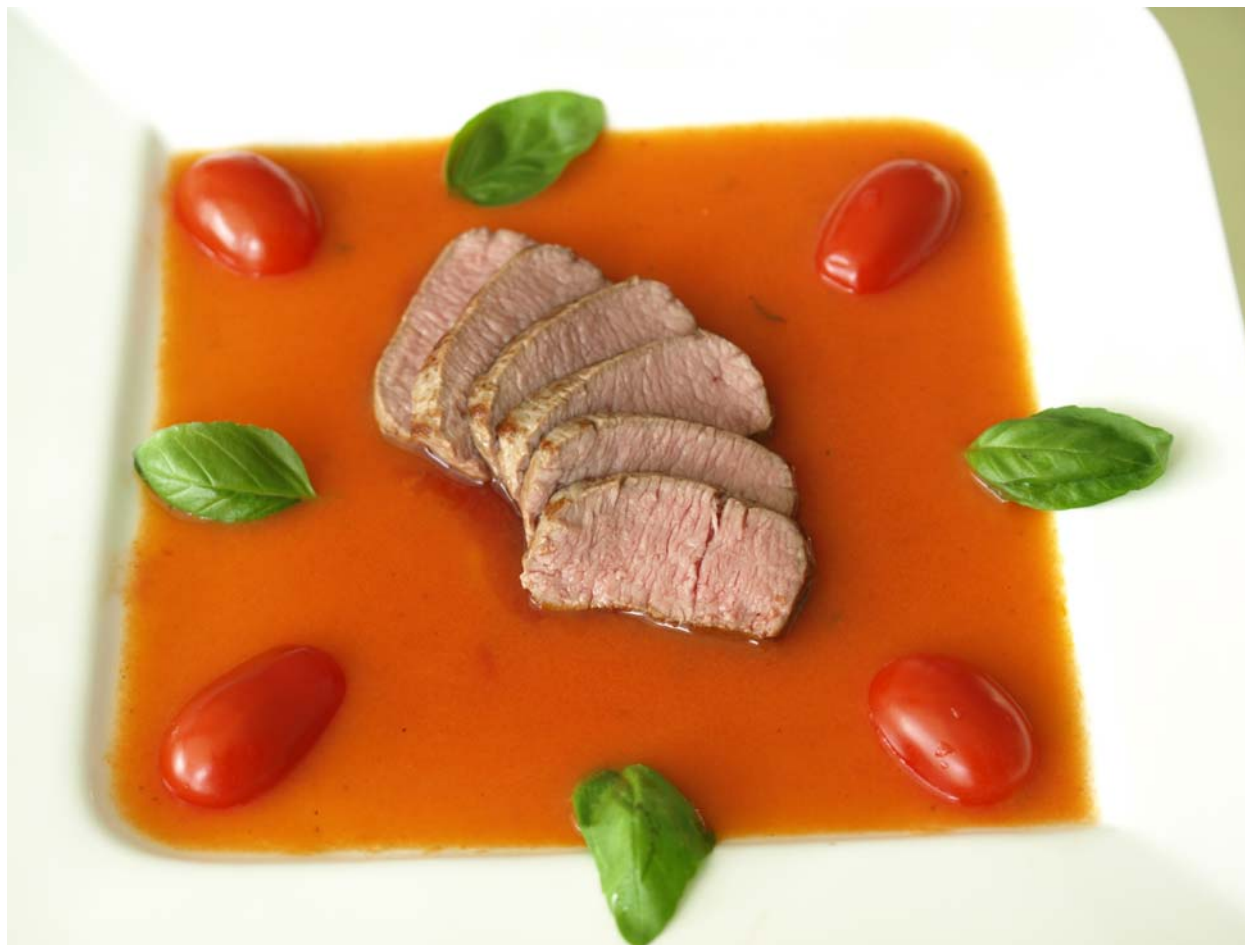


Lammlachse auf Tomatenessenz



Zutaten für zwei Personen:

120-150 g Lammlachse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Olivenöl
Cocktailtomaten (Garnitur)
Basilikumblätter (Garnitur)

Tomatenessenz:

4 große, sehr reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Marsala oder Portwein
1 Ecke Butter

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 umdrehen und für ca. 10 Minuten in der Pfanne in den Backofen geben, anschließend in Alufolie wickeln und 3-4 Minuten ruhen lassen.
4. Die Lammlachse schräg in Scheiben schneiden und auf der Tomatenessenz anrichten. Mit halbierten

Cocktailtomaten und mit Basilikumblättern garnieren.

Tomatenessenz:

1. Für die Tomatenessenz die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. In einem kleineren Topf 15 Minuten mit dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch leise köcheln lassen.
2. Dann die Masse in ein Sieb geben und mit einem Kochlöffel sanft ausdrücken. Die so gewonnene Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflockchen binden.

Hinweise:

Für eine Hauptspeise 100-120 g Lammlachse pro Person rechnen.

Tomatenreste aus dem Sieb können einer Tomatensauce beigemischt werden oder zu einem Aufstrich verarbeitet werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Fleisch, Lamm, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023