

KRÄUTER-LAMMLACHS AUF KARTOFFEL-OLIVENPÜREE AN BALSAMICO-LINSEN

Für 4 Personen

| | | | | | | | |
|-------|----------------|------|-----------|-------|---------------|------|----------------|
| 400 g | Lammrücken | 10 g | Kräuter | 240 g | Kartoffeln | 12 g | Oliven |
| 80 g | Sahne | 4 g | Balsamico | 100 g | Linzen | 8 g | Frühlingslauch |
| 12 g | Gemüsebrunoise | 2 EL | Olivenöl | ½ TL | Paprikapulver | | |

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen. Linsen ebenfalls zum Kochen aufstellen (Achtung nicht zulange) und die Kräuter (nach Belieben z.B. Rosmarin, Thymian, Frühlingslauch) waschen und fein hacken.

Das Lamm wenn nötig putzen (parieren) etwas mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kräutern wälzen. Dann die Lachse in Frischhaltefolie einpacken und bei ca. 80 °C für ca. 45 Min. in den Ofen schieben.

Gemüse waschen (nach Belieben z.B. Lauch, Karotte, Sellerie) und in Brunoise (sehr feine Würfel) schneiden. Den Frühlingslauch waschen und fein schneiden und die Brunoise kurz blanchieren. Nun die Linsen mit den Brunoise und dem Frühlingslauch mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico und etwas Öl abschmecken. Oliven hacken und Sahne zum Kochen aufstellen. Kartoffeln abschütten etwas ausdampfen lassen, pressen und die Sahne einrühren, dann die Oliven dazu geben.

Alles zusammen anrichten und servieren (die Linsen können kalt oder warm serviert werden).

Guten Appetit