



Andreia da Costa Jalali

Lammlachs mit Rosmarin-Knoblauch-Sauce und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

- 2 Lammlachse à 300 g
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch waschen, trockentupfen und salzen. Etwas Butter in einer Pfanne auslassen und die Lammlachse von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. In den vorgeheizten Backofen geben und fertig garen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und ebenfalls fein hacken. Restliche Butter mit Rosmarin und Knoblauch vermengen. Kräuterbutter über das Fleisch im Backofen geben. Schmelzen lassen und das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Kurz ruhen lassen und in Tranchen schneiden.

Für die Rosmarin-Knoblauch-Sauce:

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Butter
- 200 ml Rotwein
- 100 ml Portwein
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle

Butter in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch angebraten wurde. Knoblauch und Schalotten abziehen, in Scheiben schneiden und beides in die Pfanne zur Butter geben. Alles anschwitzen. Speisestärke mit ca. 1 Esslöffel Rotwein verrühren. Sud mit restlichem Rotwein und Portwein ablöschen und einköcheln lassen. Mit angerührter Stärke binden, Sauce einmal aufkochen lassen und mit Salz und Zucker abschmecken. Sauce über das Fleisch geben.

Für den Feldsalat:

- 150 g Feldsalat
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Pinienkerne
- 80 g Fetakäse
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Fetakäse in der Hand zerbröseln und über den Feldsalat geben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Frühlingszwiebel waschen und klein schneiden. Beides über den Salat geben. Essig und Öl vermengen, mit Salz würzen. Dressing mit Salat mischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.