

# Lammlachse

Zutaten für 6 Personen:

3 Scheiben Vollkorntoast  
1½ Knoblauchzehen  
3 EL Pinienkerne  
4½ Zweige Thymian  
4½ Zweige Rosmarin  
¾ Bd. glatte Petersilie  
3 EL Butter

Den Backofen auf 120 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Toastscheiben sehr fein würfeln, den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pinienkerne ebenfalls fein hacken.

Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, fein hacken. Petersilie abbrausen, trockentupfen und ebenfalls fein hacken. Butter in einem Topf erwärmen, bis sie sich verflüssigt hat.

1½ EL Abrieb einer Bio- Zitronen  
Pfeffer  
3 Schalotten

Toastbrot-Würfel, Knoblauch, Pinienkerne und Kräuter miteinander vermengen. Die flüssige Butter und die Zitronenschale dazugeben und gut durchkneten, bis eine feste Masse entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Schalotten abziehen und fein würfeln.



FOTO: MARIA PANZER / EATBETTER

6 Lammlachse (je 125 g)  
1½ EL Rapsöl

Lammlachse trockentupfen. 1 EL Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Kräuter-Butter-Mischung darauf verteilen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten fertig garen.

1200 g Kartoffeln (Drillinge)

In einer Pfanne mit 2 EL Öl die halbierten Drillinge mit ein paar Zeigen Rosmarin kross braten, ca 10-15 min.

1200 g Bohnen

In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig dünsten. Die Bohnen dazugeben und unter Schwenken erhitzen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Fertige Lammlachse mit gerösteten Kartoffeln und Böhnchen servieren.