

Lammlachse mit Kräuterkruste und Rotweinjus

4 Stück Lammlachse
4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
3 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Lamm parieren.

Kräuter, Knoblauch und Öl mischen und das Lamm darin wenden. In einen Frischhaltebeutel über Nacht marinieren. 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl aus der Marinade von beiden Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C ca. 15 Min. garen.

Kräuterpaste

60 g weiche Butter
50 g ger. Parmesan
1 Bund glatte Petersilie
1 EL frische Thymianblättchen
50 g Paniermehl
Salz, Pfeffer

Käse, Paniermehl und Kräuter pürieren und mit der weichen Butter verrühren. Würzen. Die Masse zwischen 2 Backpapierblätter 3 mm dick ausrollen und kalt stellen. Rotweinjus Bratensatz vom Lamm 1 - 2 rote gew. Zwiebeln 1/8 1 Rotwein 1/8 1 Portwein 1/8 1 Lammfond 3 Wacholderbeeren 2 Thymianzweige Salz, Pfeffer, Zucker kalte Butter Zwiebeln im Bratensatz anbraten und mit Rotwein, Portwein, Lammfond ablöschen. Wacholderbeeren andrücken, mit dem Thymian zugeben und einkochen lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker. Kalte Butter kurz vor dem Servieren unterrühren. Für die Kräuterkruste die Paste in der richtigen Größe schneiden, das Fleisch damit belegen und unter dem Grill ca. 3 - 5 Min. überbacken.

Beilage:

in Butter gebratene Drillinge, Speckböhnchen