



Lammlachse in Baguette auf Junglauchgemüse und Lebkuchen-Soße

Zutaten:

400g Lammlachse
1-2 Lebkuchen
200g Schmand
1 kl. Baguette
8 Datteltomaten
1 Bund Junglauch
40g Butter
Rosmarin
Kresse
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Braten Sie die Lammlachse scharf darin an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Schneiden Sie die Enden vom Baguette ab, halbieren Sie sie und schneiden Sie sie längs in dünne Scheiben. Bestreichen Sie die Baguettestreifen mit Butter.

Wenn die Lammlachse scharf angebraten sind, schneiden Sie sie in 2-3 gleich große Teile und wickeln Sie jeweils eine in die gebutterten Brotscheiben ein. Stecken Sie einen Spieß oder Rosmarin durch und legen Sie alle ummantelten Lammlachsstücke in eine feuerfeste Pfanne.

Schneiden Sie den Frühlingslauch in Ringe und halbieren Sie 4-5 Tomaten und geben Sie alles in die Pfanne dazu. Würzen Sie mit etwas Salz, Pfeffer. Stellen Sie die Pfanne bei 180°C für etwa 10 Minuten in den Ofen.

Schneiden Sie die Lebkuchen in kleine Würfel. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Rösten Sie die Lebkuchenwürfel kurz darin an, geben Sie 2-3 EL Sauerrahm dazu und einen Schluck Wasser. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn das Lamm fertig ist, können Sie anrichten. Eignet sich auch super zum Vorbereiten für den Abend.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)