



## Lammlachse mit ausgebackenen Zucchini Blüten

### Zutaten:

2 Lammlachse  
6-8 Zucchini Blüten  
100g Mehl  
200ml Milch  
2 Eier  
Sauerkirschmarmelade o.ä.  
Zwiebel  
Knoblauch  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Entfernen Sie die Sehne von der Lammlachse (falls vorhanden). Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Braten Sie die Lammlachse scharf darin an. Wenn die Lammlachse scharf angebraten sind, nehmen Sie sie aus der Pfanne und legen Sie sie auf eine ofenfeste Unterlage oder einen Teller. Legen Sie einen Rosmarinweig und ein Stück Butter darauf. Stellen Sie die Lammlachse anschließend etwa 6 Minuten bei 160°C-175°C in den Ofen.

Machen Sie aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen Pfannkuchenteig. Er sollte am Ende etwas fester sein, als ein normaler Pfannkuchenteig. Sie können den Teig würzen wie Sie möchten, gerne auch mit Kräutern. Salz und Pfeffer nicht vergessen.

Für das Zwiebel-Sauerkirsch-Confit: Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch klein. Schwitzen Sie es mit gut Öl in einer Pfanne an. Geben Sie etwas Rosamarin mit dazu. Geben Sie 2-3 EL Sauerkirschmarmelade dazu und lassen Sie alles ein bisschen einkochen und reduzieren. Geben Sie noch ein Stück Butter dazu und würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Ziehen Sie die Zucchini Blüten durch den Pfannkuchenteig und backen Sie sie in einer heißen Pfanne mit Fett aus.

Wenn die Zucchini Blüten und das Lamm fertig sind und das Confit schön reduziert ist können Sie servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)