

Koriander-Lammlachs mit Käsekartoffeln

2 Portionen:

2-3 Stk Lammlachs
0,5 kg Kartoffeln
Butter
Koriander

Für die Käse-Kartoffeln:

150 g Emmentaler
Salz
Pfeffer
Muskat



Die Kartoffeln kochen, dann schälen und in Scheiben schneiden. In die mit Butter ausgestrichene Auflaufform dachziegelartig mit den Kartoffelscheiben auslegen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen, den Käse auf den Kartoffeln verteilen und evtl noch Butter darüber raspeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15 min überbacken.

In dieser Zeit die Lammlachse nur mit dem Koriander würzen. Nach den 15 min den Ofen auf 120°C zurückdrehen und kurz öffnen.

Die Lammlachse nun in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten jeweils 1 Minute braten und in Alufolie wickeln. Man kann auch zuvor ein wenig Rosmarin in die Folie geben.

Die Lachse mit in den Ofen und 5 min rasten lassen. Die Kartoffeln zuerst aus dem Ofen und gleichmäßig auf den Tellern verteilen. Zuletzt die Lammlachse auf den Käsekartoffeln servieren.

Saucen:

Knoblauch- oder Kräuterdip, Balsamico-Feigen-Sauce

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.