

Gegrillte Lammlachse

mit Salbei, Ziegenfrischkäse
und Sommersalat

Zutaten für 4 Personen:

6 unbehandelte Lavendelstiele mit Blüte
2 Knoblauchzehen
4 Neuseeland-Lammlachse
frisch gemahlener Pfeffer
1 Zweig Salbei
4 Ziegenfrischkäsetaler
4 Scheiben Parmaschinken
150 g gemischte Sommersalate
150 g Himbeeren
1/2 Galia- oder Charantémelone
6 El alten Aceto balsamico
3 TI Himbeerkonfitüre
4 El Olivenöl
Salz
rosa Pfeffer

Rezept:

1. Lavendelblüten von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und in hauchfeine Scheiben schneiden. Lammlachse mit Lavendelblüten, Knoblauch und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und ca. 3-4 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank legen.
2. Salbei waschen und trocken tupfen. Blättchen vom Zweig zupfen und jeweils 1-2 Blätter auf 1 Ziegenfrischkäsetaler legen und mit 1 Scheibe Parmaschinken umhüllen. Ziegentaler in jeweils 1 Stück Alufolie locker einwickeln.
3. Salate putzen, waschen und abtropfen lassen. Himbeeren verlesen. Die Melonen von ihren Kernen entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
4. Für das Dressing Aceto mit Himbeerkonfitüre, Olivenöl, Salz und rosa Pfeffer verrühren. Lammlachse auf dem heißen Grill rundherum ca. 8 Minuten grillen. Ziegenkäsetaler ca. 5 Minuten mit der Alufolie auf dem Grill backen. Salat mit dem Dressing mischen und mit dem Ziegenkäsetaler zum Lammfleisch servieren.

Rinderrouladen

nach Ammerländer Art

Ihr Fleischerfachgeschäft

