

Lammlachse an Sahne-Zoodles



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier:
<http://toepfle-und-decke.de/>

Zutaten für eine Portion:

Zutaten:

1 mittelgroße Zucchini
1 TL Olivenöl
70 ml Sahne
1 TL Gemüsepaste
5-6 schwarze entsteinte Oliven
etwas Piment d'Espelette
schwarzer Pfeffer, Salz
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Xucker (alternativ Zucker)
2 Kirschkaprika mit Frischkäsefüllung (optional)
10 g Parmesan (gerieben)
1 Ziegenkäsetaler mit Bacon (optional)

180 g Lammlachse (ggf. am Vortag mit Kräutern mariniert)
1 TL Ghee
1 Zweig Rosmarin
1 Soloknoblauch
Kräuterbutter

Zubereitung:

Lammlachse in einer heißen Grillpfanne mit Ghee, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Ziegenkäsetaler mit anbraten. Bei 130 Grad im Backofen fertig garen lassen. Garstufe nach Gusto. Ggf. warm halten.

In der Zwischenzeit die Zucchini mit dem Spaghetti-Spiralizer schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Würzen, Oliven und Tomatenpaprika zufügen und ein paar Minuten garen. Zucchini sollen noch bissfest sein.

Zoodles anrichten, Fleisch aufschneiden, Parmesan zufügen. Kräuterbutter aufs Fleisch... 😊