Lammlachse mit Kräuterkruste und Pesto-Püree

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, mehligkochend	800 g
Salz	
Petersilie, frisch	1 Bund
Butter	125 g
Zitronen	1 St.
Baguette	150 g
Eigelb	1 St.
Pfeffer, bunt	
Lammlachs	500 g
Rapsöl	1 EL
Cherrytomaten	250 g
Thymian, frisch	10 g
Rosmarin, frisch	10 g
Olivenöl	1 EL
Ricotta-Walnuss-Pesto	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier, Kartoffelstampfer

1. Kartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser zum Kochen bringen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. weich garen.

2. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Schüssel 100 g weiche Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Baguette in der Küchenmaschine fein zermahlen.

3. Butter, Petersilie, Eigelb, Zitronenabrieb und Baguette vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 120 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Lammlachse trocken tupfen. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite ca. 1 Min. scharf anbraten.

5. Lammlachse auf das Backblech legen und die Petersilien-Brösel-Mischung daraufgeben. Gleichmäßig verteilen und etwas andrücken. Cherrytomaten waschen und trocknen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und fein hacken. Mit den Tomaten und Olivenöl vermischen und zur Lammlachse aufs Blech geben. Im Ofen ca. 15 Min. fertig garen.

6. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, im Topf mit einem Kartoffelstampfer zu Kartoffelpüree verarbeiten. 25 g Butter und Pesto hinzufügen und untermischen. Mit Salz

abschmecken.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	731 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	35 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	40 g