



Lammrückenfilets mit Kräutern auf Passepierre

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas ausgefallen „Herrlich französisch“, da werden Urlaubserinnerungen wach

Zutaten

- 800 g küchenfertige Lammlachse
- 4 El frische Kräuter der Provence
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 El Olivenöl
- Salz, grob gemahlener Pfeffer
- 300 g Passepierre, Salicorne, Meeresfenchel oder auch Queller genannt (Aus dem qualifizierten Fischhandel, z. B. Gosch)
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 - 3 Tomaten, entkernt, abgezogen, in 1 cm großen Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1- 2 Thymianzweige, gezupft, gehackt
- 4 El Noilly Prat
- 1 El Olivenöl
- Etwas kalte Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Am Vortag die Lammlachse mit den gehackten Kräutern marinieren, einlegen.

Schritt3

Heraus nehmen, von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Für ca. 15 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Öfter begießen, prüfen, rosa halten und bei geöffneter Ofentür

Schritt4

ca. 2 - 3 min. ausruhen lassen.

Schritt5

Die Passepierre zunächst 1 min. in kochendes Wasser geben, blanchieren und in Eiswasser abkühlen.

Schritt6

Die Schalotten mit dem Knoblauch und 1 Tl Thymian in Olivenöl anschwitzen und mit dem Noilly Prat ablöschen.

Schritt7

Etwas reduzieren lassen und die blanchierten Passepierre wieder dazu geben, die Tomatenwürfel unterschwenken, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Passepierre auf vorgewärmten Tellern portionieren und die dünn aufgeschnittenen Lammlachse darüber anrichten.

Schritt10

Dazu empfehle ich eine Portion gebratene Polenta.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** ausgefallen, herrlich französisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammrueckenfilets-mit-kraeutern-auf-passepierre/>