

LAMMLACHS MIT KRÄUTERVERJUS

Zutaten (2 Personen)

- 400g Lammlachs (1 Stück)
- 3 [Knoblauchscheiben](#)
- 1 TL [Rosmarin](#)
- 1 TL [Wacholderbeeren](#)
- 0.5 TL [Roter-Kampot-Pfeffer](#)
- Etwas Zucker
- 1 Zwiebel, gehackt
- 3 [Lorbeerblätter](#)
- 50ml Verjus
- 250ml Wasser
- 30g Butter, geschmolzen
- 1 EL Mehl
- 50ml Rahm
- Olivenöl
- [Fleur de Sel](#)

Aus 1 EL Olivenöl mit Pfeffer, Salz, Knoblauch und Rosmarin eine Marinade herstellen. Lammlachs mit dem Würzöl einreiben. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das restliche Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Lammlachs kräftig ringsum anbraten, bis es gut gebräunt ist. Den Bräter ohne Deckel in den Ofen stellen und das Lammfleisch ca. 10 Minuten weiter braten.

Wacholderbeeren und Pfefferkörner mit einem Messer anquetschen und mit Salz, Zucker, den Zwiebelstücken sowie den Lorbeerblättern in einen großen Topf geben und mit Wasser und Verjus auffüllen. Zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Den Sud vom Herd nehmen und durch ein Sieb gießen. Die weiche Butter mit dem Mehl verrühren. Die Mehlbutter in den Sud einrühren und mit Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Die Kräuter unter die Sauce rühren.

Lammlachs und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen grüne Bohnen, Salz- oder Pfefferbohnen.

