

# Lammlachse mit Salat

## Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Lammlachse
- 600 g Tomaten
- 375 g Salatgurke
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3-4 Stiele frischer Oregano oder 1/2 TL getrockneten
- 4 EL Balsamico
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- 4-5 EL Olivenöl
- 100 g grüne und schwarze Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 15 g Butterschmalz
- 5 EL Rotwein
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL dunkler Soßenbinder

## Zubereitung:

Tomaten und Gurke putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten in Spalten, Gurke in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Oregano waschen, trocken tupfen und hacken. Essig mit Salz, Pfeffer und Oregano verrühren. Öl nach und nach dazugeben. Zwiebel, Tomaten, Gurke und Oliven untermischen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen und grob in Stücke zupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse unter Wenden 3-4 Minuten kräftig anbraten. Knoblauch und Rosmarin zufügen, kurz mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen. Tomatenmark und Zucker zufügen und zugedeckt schmoren lassen.

Das weiche Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Soßenbinder unter Rühren in den Bratenfond geben und nochmals kurz aufkochen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammfleisch in Scheiben schneiden und mit Soße und Salat auf Tellern anrichten. Mit Fladenbrot servieren.

*Guten Appetit!*

