



## Gegrillte Lammlachse mit Bärlauch-Kartoffelsalat und Paprikasalsa

### Rezept für 4 Personen

---

2	Thymianzweige	Thymian- und Rosmarinblättchen abzupfen und ebenso wie den Knoblauch fein hacken. Mit dem Olivenöl gut in das Fleisch einmassieren und mit dem Frühstücksspeck umwickeln.
1	Rosmarinzweig	
2	Knoblauchzehen	
20 ml	Olivenöl	
600 g	Lammlachse (alternativ Schweinefilet)	
8 Scheiben	Frühstücksspeck	

---

### Bärlauch-Kartoffelsalat:

600 g	mehlig kochende Kartoffeln, gekocht und abgekühlt	Kartoffeln schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Grill bei mittlerer Hitze goldgelb grillen und anschließend in eine Schüssel geben.
20 ml	Olivenöl Salz, Pfeffer	

---

2	Schalotten	Schalotten schälen und fein würfeln, Bärlauch in feine Streifen schneiden.
10 Blätter	Bärlauch	

---

50 ml	Geflügelfond	Schalottenwürfel mit Geflügelfond, Balsamico, Senf und Öl in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zusammen mit dem Bärlauch zu den noch warmen Kartoffeln geben und damit marinieren. Eventuell nochmals kräftig abschmecken und gut durchziehen lassen.
40 ml	Balsamico bianco	
1 EL	Dijon Senf	
100 ml	Pflanzenöl	
	Salz, Pfeffer	

---

### Paprikasalsa:

2	rote Paprika	Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel auf dem Grill bei direkter Hitze ca. 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Anschließend die Haut abziehen, das Fruchtfleisch fein würfeln und in eine Schüssel geben.
---	--------------	---

---

2	Schalotten	Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und zusammen mit Tomatenmark, Balsamico und Olivenöl zu den Paprikawürfeln geben.
1	Knoblauchzehe	
1 EL	Tomatenmark	
40 ml	Balsamico bianco	
40 ml	Olivenöl	

---

2	Thymianzweige	Thymianblättchen von den Stielen streifen und fein hacken, Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen, ebenfalls fein hacken und beides zugeben. Die Salsa mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen.
6 Stängel	Blattpetersilie	
	Salz, Pfeffer	
	Chili a. d. Gewürzmühle	

---

	Salz, Pfeffer	Umwickelte Lammlachse auf dem Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten grillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Tranchen schneiden, auf dem Bärlauch-Kartoffelsalat anrichten und mit der Paprikasalsa beträufeln.
--	---------------	---

---