



Lammlachse in Balsamicosauce

Für 4 Personen

4 - 5 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe
5 - 7 EL Öl
4 Lammlachse
(à ca. 150 g)
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 - 2 EL Zucker
6 - 8 EL Balsamico-
Essig
Evtl. 1 - 2 EL dunkler
Saucenbinder
Alufolie
½ Tasse
Gemüsebrühe

Thymian waschen und bis auf etwas Garnitur abzupfen.
Knoblauch schälen und vierteln. Beides mit Öl verrühren.
Fleisch leicht abwaschen und trocken tupfen.
Mit dem Würzöl bestreichen und mind. 1 Std. ziehen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln.
1 - 2 EL Würzöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum
8 - 10 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie wickeln
und etwas ruhen lassen.

Zwiebeln im heißen Bratenfett glasig dünsten. Zucker darüber streuen
und goldgelb karamellisieren. Essig, 100 ml Wasser und Brühe zufügen.
Aufkochen und unter Rühren 5 Min. köcheln.

Fleisch aus der Folie nehmen. Fleischsaft in die Balsamicosauce rühren.
Die Sauce mit Soßenbinder binden und abschmecken. Lammlachse
einmal diagonal zur Faser durchschneiden und mit Thymian garnieren
und anrichten.

Tipp: Dazu schmeckt Kartoffelgratin mit Salat oder gedünstete
Zuckerschoten



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse
in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

