

Lammlachse



Zutaten

4 Lammlachse
4 EL Öl
2 TL Gemüsebrühe (Pulver)
200 ml Wasser

2 EL Tomatenmark
200 g Kräuter-Crème-fraîche
2 TL Pfeffer

Zubereitung

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse von jeder Seite drei Minuten braten. Die Oberfläche sollte kross sein.
2. Die Lammlachse aus der Pfanne nehmen und wenige Minuten ruhen lassen.
3. Die Gemüsebrühe in warmem Wasser auflösen und damit den Bratensatz ablöschen. Anschließend Kräuter-Crème-fraîche und Tomatenmark unterrühren, das Ganze kurz aufkochen und nach Bedarf würzen.
4. Dazu empfehlen wir Baumann's Knoblauchnudeln und grüne Bohnen.