

Gegrillte Lammlachse mit Auberginen und Wildkräutersalat



Zutaten für 4 Personen:

Gegrillte Lammlachse:

4 Lammlachse
Salz
schwarzer Pfeffer

Wildkräutersalat:

200g Wildkräuter
8 Honigtomaten
5 EL Olivenöl
2-3 EL Balsamico-Essig
2 EL Wasser
Salz
Pfeffer
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Gegrillte Auberginen:

3 große Auberginen
3 EL Olivenöl
1 TL grob-körniges Salz
1 TL schwarzer Pfeffer

Für die Marinade:

2 EL Olivenöl
1 EL Honig
3 EL roter Weinessig
1 Handvoll gehackte frische Petersilie
1 Handvoll Thymianblätter
3 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
1 TL feinkörniges Salz
½ TL fein gehackter Chilli

Zubereitung Lammlachse:

Die Lammlachse von jeder Seite etwa 3 Minuten grillen. Vor dem Servieren mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Zubereitung Wildkräutersalat:

Salat waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel sehr fein schneiden, den Knoblauch pressen, mit dem Olivenöl, Balsamico-Essig, Wasser, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben.

Zubereitung Auberginen:

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Backblech mit Papier auslegen. Die Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech auslegen. Olivenöl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 bis 25 Minuten rösten, bis die Auberginen weich und goldbraun sind.

Alle Zutaten der Marinade vermischen. Die Auberginen in einer Auflaufform schichten und jede Schicht mit der Marinade beträufeln. Abdecken und für mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht ziehen lassen.

Rezept und Foto: Janine Brüning