

Nüsslisalat mit Lammfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Salat:

150g Nüsslisalat
1 Orange
10 Baumnüsse
4 Lammfilet à ca. 50g

Vinaigrette autumn:

1 EL Zitronensaft
2 EL Orangensaft
2 EL Erdnussöl
3 EL Halbrahm
je 1 Brise Cayennepfeffer und Kurkuma



Zubereitung:

Salat:

Nüsslisalat rüsten, Orange filetieren und in kleine Stücke schneiden. Saft auffangen und zusätzlich aus dem Orangenkörper auspressen und in separater Schale beiseitestellen (für die Vinaigrette).

Baumnüsse so aufbrechen, dass zwei Kernhälften entnommen werden können.

Lammfilets in Bratbutter kurz anbraten, mit Salz und etwas Pfeffer würzen, Pfanne vom Herd nehmen und Fleisch zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Unmittelbar vor dem servieren in dünne Tranchen schneiden.

Vinaigrette autumn:

alle Zutaten zu einer sämigen Sauce verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Servieren:

Nüsslisalat mit der Vinaigrette durchmischen, auf große Teller legen, Lammfilettranchen auf Salat legen und mit Orangenwürfel und Baumnüssen bestreuen.