



Lammlachse mit Pistazienkruste und Süßkartoffelgratin

<https://danielas-foodblog.de/lammlachse-mit-pistazienkruste-und-suesskartoffelgratin/>

Fertig in: 40 Minuten
Reicht für: 2 Personen

Zutaten:

Für die Lammlachse mit Pistazienkruste:

2 Lammlachse je ca. 200 Gramm
30 g Butter
40 g Pistazien
20 g Semmelbrösel
Salz und weißer Pfeffer

Für das Süßkartoffelgratin:

1 große Süßkartoffel
100 ml Milch
100 ml Sahne
60 g geriebener junger Gouda
Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

Zunächst das Gratin vorbereiten. Dazu die Süßkartoffel schälen, halbieren und in schmale Scheiben schneiden. In zwei kleine Auflaufformen schichten.

Milch, Sahne, Salz und etwas weißen Pfeffer in einem Topf kurz aufkochen lassen und über die Süßkartoffeln gießen.

Mit etwas jungem Gouda bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen.

Wichtig: Wenn das Gratin in den Ofen wandert, eine leere Auflaufform für die Lammlachse dazu stellen und mit heiß werden lassen.

Nun die Kruste vorbereiten. Dafür die Pistazien knacken und grob zerhacken. Mit Butter, Semmelbröseln und etwas Salz sowie weißem Pfeffer verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Wenn das Gratin 20 Minuten im Ofen war, die Lammlachse in etwas Öl von beiden Seiten eine Minute scharf anbraten.

Die leere Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Lammlachse hineinlegen. Die Kruste gut andrücken und das Lamm je nach Größe etwa acht Minuten mit dem Gratin zusammen im Ofen fertig garen.

Beide Auflaufformen aus dem Ofen nehmen und noch gut fünf Minuten abwarten, bis sich das Gratin gesetzt hat. Dann auf Tellern verteilen und genießen!