

Rezept

Lammlachse im Teigmantel

Ein Rezept von Lammlachse im Teigmantel, am 30.06.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 2-3 TL Rosmarinnadeln | 4 EL Joghurt |
| 1 TL edelsüßes Paprikapulver | 1 EL Tomatenmark |
| 1 EL Zitronensaft | abgeriebene Bio-Zitronenschale (nach Belieben) |
| Salz | Pfeffer |
| 1 Knoblauchzehe | 4 Lammlachse (à ca. 150 g) |
| 2 Packungen rechteckiger Blätterteig (à 275 g; Kühlregal) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin hacken. Joghurt mit Paprikapulver, Rosmarin, Tomatenmark, Zitronensaft, -schale, Salz und Pfeffer mischen. Knoblauch schälen und zum Joghurt pressen. Das Lammfleisch in die Joghurtmarinade legen, gut damit bedecken und im Kühlschrank mindestens 2 Std., am besten ganz einfach über Nacht, ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen und jedes Stück halbieren. Dann das Lammfleisch mit etwas Marinade mittig auf jeweils eine Teighälfte legen und den Teig darüberschlagen. Mit einer Gabel die beiden kurzen Seiten eindrücken und die Päckchen mit der Nahtstelle nach unten auf das Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. (je nach Dicke der Fleischstücke) garen. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.