



## Rub-Lammlachse mit Basilikumousse

### Zutaten

- 4 TL MAGGI Brühe mit Rind
- 6 TL brauner Zucker
- 4 TL Paprikapulver
- 2 TL Pfeffer
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 3 TL Knoblauchpulver
- 640 g Lammlachse
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 100 ml Wasser
- 3 Blätter weiße Gelatine
- 100 ml Schlagsahne
- 200 g Basilikum
- 10 g Butterschmalz

### Zubereitung

1. Für den Rub: Maggi Rinder Brühe, Zucker, Paprikapulver, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel, Koriander und Knoblauchpulver gut vermischen (oder mörsern).
2. Lammeilets waschen, trocken tupfen und in vier Stücke teilen. Die Hälfte des Rubs auf das Lammfleisch geben und rundherum gut einmassieren. Für einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Restlichen Rub im verschlossenen Glas, Dose oder Beutel aufbewahren.
3. Für die Basilikumousse: Maggi Gemüse Brühe in kochendem Wasser auflösen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen.
4. Basilikumblättchen abzupfen, kurz blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit 50 ml Gemüse Brühe pürieren.
5. In einem kleinen Topf die restliche Gemüse Brühe erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zum pürierten Basilikum zugießen und verrühren. Sahne unterheben und im Kühlschrank mind. 30 Min. fest werden lassen.
6. Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze (90°C Umluft) vorheizen. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Die Lammlachsen darin kurz, aber kräftig anbraten. Fleisch mit Alufolie abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene 10 Min. garen. Lammlachse in Scheiben schneiden und mit Basilikumousse-Nocken servieren. Dazu passt Graupen-Risotto mit Safran.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 21 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen

Energie	492 kcal
Fett	24 g
Protein	49 g