

Lammlachse gebacken mit grünem Spargel

– Pankreasdiät –

4 Lammlachse
2 TL bester schwarzer Pfeffer
1 TL Piment d'Eslette
Salz
Noilly Prat
8 Salbeiblätter
12 Scheiben geräucherter Schinken
8 frische Knoblauchzehen
2 Pfd grüner Spargel
200 g magerer Frischkäse

Fleisch mit gestoßenem Pfeffer, Piment d'Eslette und Salz einreiben und ca. 1 Std. in Wermut marinieren; auf Ober- und Unterseite je ein Salbeiblatt legen und in je drei Scheiben Schinken komplett einwickeln. Auf eine feuerfeste Platte legen und zusammen mit dem Knoblauch bei 180° 20 min backen; geputzten Spargel dazugeben und weitere 20 min backen. Fleisch und Knoblauch rausnehmen, diesen zerdrücken und zusammen mit Frischkäse unter das Gemüse rühren, eventuell mit etwas restlicher Marinade verdünnen, durchziehen lassen und abschmecken.