

Lammfilet in der Kartoffelkruste mit Bärlauch und buntem Gemüse

4 Personen

Zutaten

800 g Lammrücken (ausgelöst) in 4 Portionen
400 g Kartoffeln
80 g Schalotten
100 g Petersilie
3 Knoblauchzehen
3 Eier
100 g Mehl
50 g Rotisseur-Senf
Salz, Pfeffer
Weißwein
Lamm-Fond
Butter

Lammfilets rundherum kräftig anbraten, etwas abkühlen lassen. Danach mit Senf bestreichen. Die Kartoffel schälen und fein reiben. Die Eigelbe und das Mehl hinzufügen und zügig zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten, sie darf keine Flüssigkeit ziehen. Schalotten, Knoblauch und Petersilie fein hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Lammfilets mit der Masse ummanteln und nochmals anbraten. Im Backofen bei ca. 160° C 10 Min. rosa garen, dann 5 Min. ruhen lassen. Den Bratenansatz mit Weißwein und Lamm-Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und ein wenig Knoblauch abschmecken und mit kalter Butter binden.

Gemüse der Saison

200 g Gemüse der Saison
100 g Bärlauch
Butter

Das Gemüse putzen, in Rauten oder Streifen schneiden und blanchieren, in Butter bissfest garen und warmhalten. Den Bärlauch in etwas Butter zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch anschneiden und mit Gemüse und Sauce anrichten.

Guten Appetit!

