

LAMMRÜCKENFILET



Rezept: Heinz Witschi. Kochen für Freunde. AT-Verlag 2000 - Foto: compactcook.com

AUFWAND
gross

KOCHDAUER
40 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

KURZ VORGESTELLT

Das Rückenfilet, auch Lamm-Nierstück genannt, ist einfach zu braten. Die Kochlegende Heinz Witschi rät uns zu etwas mehr Aufwand und das Lammfleisch mit Pouletmasse einzustreichen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|-------|---------------------------|------|-----------------------------|
| 300 g | Lammrückenfilet | 1 TL | Trüffel, gehackte |
| 100 g | Pouletfleisch, Würfel | 1 TL | Thymian, gehackter |
| 40 g | Butter, Würfel | 1 TL | Schnittlauch, gehackte |
| 1 dl | Doppelrahm | 2 EL | Erdnussöl |
| 2 EL | Gemischte Pilze, gehackte | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 210° C vorheizen. Pouletwürfel mit der Butter fein cuttern. Doppelrahm dazugeben und zu einer homogenen Masse mixen. Pilze, Trüffel, Thymian und Schnittlauch darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die silbrige Haut der Lammfilets entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pouletfleischmasse bestreichen. In der Pfanne in Öl kurz anbraten. 10 Min. in den vorgeheizten Ofen geben. Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit einer Alufolie zudecken und 5 Min. ruhen lassen.
3. Lammfleisch in 5 cm breite Stücke schneiden und anrichten.

TIPP: Mit Linsen und Schalottenconfit servieren.