AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

LAMMRÜCKENFILET

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.

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