

Mediterranes Lamm-Filet an Rotwein-Jus, Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------------|--------------------|---------------------|
| 2 Lammfilets, a 200 g | 5 Kartoffeln, fest | 3 Schalotten |
| 250 ml Rotwein, trocken | 350 ml Gemüsefond | 200 ml Kräuterquark |
| 150 ml Sahne | 2 EL Speisestärke | 6 Zehen Knoblauch |
| 5 Zweige Rosmarin | 1 Muskatnuss | 1 TL Honig, flüssig |
| Butter | Olivenöl | Salz |
| Pfeffer schwarz | | |

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die eingebutterten Auflaufformen geben. Zwei Zehen Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Zwei Zweige Rosmarin zupfen und fein hacken. Den Kräuterfrischkäse mit der Sahne, dem Gemüsefond, dem Knoblauch und dem Rosmarin verrühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und über die Kartoffeln geben. Anschließend die Auflaufformen für 20 Minuten in den Ofen schieben. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl rundum anbraten. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen, halbieren und mit den verbleibenden Rosmarinzweigen zu dem Fleisch geben. Anschließend die Lammfilets mit dem Knoblauch und dem Rosmarin in Alufolie einschlagen und bei Seite stellen. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in dem Bratensud glasig anschwitzen. Anschließend das Ganze mit Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und mit dem Gemüsefond wieder auffüllen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Zum Schluss die Lammfilets in der Soße noch einmal wenden und schließlich mit dem Kartoffelgratin auf Tellern anrichten.

Isabell Wiethe am 21. Dezember 2009