

# Lamm-Rücken-Filet mit Pfannkuchen und Hülsenfrüchten

## Für 2 Personen

300 g ausgelöstes Lammrückenfilet	100 g Erbsen	80 g Mais
8 Dörripflaumen	5 Eier	2 EL Butter
100 ml Lammfond	120 ml Schlagsahne	3 EL braunen Soßenbinder
5 Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Lavendel	2 Zweige Bergbohlenkraut	2 Zweige Oregano
2 Zweige Salbei	Paniermehl	Zucker
Mehl	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Lammrückenfilets waschen und trocken tupfen. Die Blätter des Lorbeers, des Thymian, des Lavendel, des Bergbohlenkrauts, des Oregano, des Salbei sowie die Nadeln des Rosmarins abzupfen und klein hacken. Das Paniermehl mit der Kräutermischung vermengen. Zwei Eier in einer Schüssel verquirlen. Anschließend die Filets zuerst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend in der Paniermehlmischung wenden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rosa braten. Anschließend in den Backofen geben und bis zum Anrichten warm halten. Für die Pfannkuchen die Erbsen abtropfen lassen und mit dem Mais, den übrigen Eiern, 20 Millilitern Sahne, einer guten Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer vermengen und bei Bedarf mit Mehl andicken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse kleine Pfannkuchen ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Dörripflaumensoße den Lammfond und die übrige Sahne zusammen in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Dörripflaumen hinzugeben, bei Bedarf den Soßenbinder einrühren und weitere zehn Minuten ziehen lassen. Die Lammrückenfilets und Pfannkuchen auf Tellern anrichten und mit der Dörripflaumensoße garnieren.

Christoph Lenger am 12. Juli 2010