

Lamm-Filet mit Kräuter-Tomaten-Kruste

Für 2 Personen

200 g Lammfilet	3 mehligk. Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot
2 Knoblauchzehen	40 g Parmesan	100 g weiche Butter
150 ml Milch	1 EL Tomatenmark	300 g getrocknete Tomaten, in Öl
60 g Pinienkerne	2 Bund Basilikum	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser gar kochen. Für das Tomatenpesto den Knoblauch abziehen und die Basilikumblätter abzupfen. Anschließend die getrockneten Tomaten, bis auf drei Stück, gemeinsam mit den Pinienkernen, dem Basilikum, dem Knoblauch, dem Parmesan und 200 Millilitern Olivenöl pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Toastbrot tosten, entrinden und fein würfeln. Die übrigen getrockneten Tomaten fein würfeln. Die Thymianblätter und die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. 50 Gramm Butter mit dem Tomatenmark schaumig rühren, mit den Tomatenwürfeln und den Brotbröseln mischen und mit den Kräuter würzen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und von allen Seiten salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfann erhitzen und darin die Filets von jeder Seite etwa sechs Minuten braten. Anschließend in eine Auflaufform setzen, die Kruste auf den Lammfilets verteilen und im Backofen etwa vier Minuten gratinieren. Die Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der Milch und der übrigen Butter vermengen und mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.. Das Lammfilet mit dem Kartoffel-Püree auf Tellern anrichten und mit dem Tomatenpesto garnieren.

Sebastian Bauer am 05. August 2010