

Lamm-Filet mit Bohnen im Brick-Teig

Für 2 Personen

450 g Lammfilet	100 g Putenbrust	4 festk. Kartoffeln
4 Blätter Brickteig	1 Zucchini	200 g grüne Bohnen, Dose
100 g Butter	2 EL Speisestärke	300 ml Milch
100 ml Schlagsahne	100 ml Lammfond	1 Bund Basilikum
1 Muskatnuss	1 Zimtstange	50 ml trockenen Rotwein
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen, klein schneiden und in einem Zerkleinerer pürieren. Die Schlagsahne dabei nach und nach zugeben und mit Salz würzen. Die Farce dünn auf die Brickteigblätter streichen. Die Bohnen auf die Farce legen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und in den Brickteig einwickeln. Die Rolle in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten und anschließend für etwa vier Minuten im Backofen garen. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit Salzwasser gar kochen, abgießen und in einem anderen Topf zusammen mit der Milch und der Butter stampfen. Die Muskatnuss reiben und mit etwas Salz zum Püree geben. Von der Zucchini mit einem Sparschäler feine Streifen abziehen und diese kurz in einer Pfanne mit etwas heißem Olivenöl anbraten. Den Lammfond zusammen mit dem Rotwein aufkochen, mit etwas Speisestärke abbinden und die Zimtstange zugeben. Das Ganze reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätter vom Basilikum zupfen und fein hacken. Die Lammrolle in Stücke schneiden und zusammen mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten, die Soße darüber geben und mit den Zucchinistreifen und dem Basilikum garnieren.

Frank Meyer am 07. Oktober 2010