

# Lamm-Filet mit Kräuter-Kruste und Rosmarin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Lammlachse	10 Kartoffeln	1 Scheibe Toastbrot
1 hartgekochtes Ei	125 g Kräuterfrischkäse	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Rosmarin	3 Zweige Thymian	100 g Butterschmalz
450 ml Schlagsahne	100 ml Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser etwa drei Minuten kochen und anschließend abgießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Medaillons schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten kurz anbraten. Die Kartoffeln zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Den Rosmarin abzupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und den Rosmarin dazu geben, kurz anbraten und anschließend mit in den Backofen geben bis sie goldbraun sind. Die Petersilie und den Thymian zupfen und fein hacken. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und mit dem Kräuterfrischkäse, den Kräutern, dem hartgekochten Ei und der Sahne zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse auf die Lammmedaillons streichen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen bis die Kruste goldbraun ist. Das Fleisch und die Kartoffel aus dem Backofen nehmen. Das Lammfilet mit Kräuterkruste und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Baatz am 21. Oktober 2010