

# Lamm-Filet, Preiselbeer-Chili-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

500 g Lammfilet	12 Kartoffeln, klein	250 g Preiselbeeren
2 Rote Chilischoten	5 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	200 ml Weißwein, trocken	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in den Topf geben, zum Kochen bringen und 20 Minuten kochen lassen. Den Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Das Olivenöl hinzugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze gut miteinander vermischen. Das Lammfilet nun mit der Öl-Würz Mischung einpinseln. Eine Pfanne erhitzen und das Lammfilet von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Lammfilet 15 Minuten in den Backofen geben. Die Preiselbeeren abgießen und den Saft erhalten. Die Chilischoten längs aufschneiden, vom Strunk und von den Kernen befreien und klein hacken. Die Chilis in dem Bratensatz des Lammfilets anschwitzen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Preiselbeeren und 100 Milliliter des Preiselbeersafts in die Pfanne geben. Die Soße 10 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln in die Pfanne geben, den Rosmarin zupfen und mit in die Pfanne geben. Die Kartoffeln fünf Minuten anbraten. Das Lammfilet auf einem Teller anrichten und die Rosmarin-Kartoffeln dazugeben. Mit der Chili-Preiselbeer-Soße garnieren und servieren.

Silke Barta am 04. November 2010