

# Lamm-Filet mit Süßkartoffel-Gnocchi und Kirsch-Soße

## Für 2 Personen

200 g Lammfilets	250 g Süßkartoffeln	200 g Süßkirschen
1 Zwiebel	50 g Ingwer	1 EL kalte Butter
2 EL Butterschmalz	150 g Kartoffelstärke	1 Ei
100 g Grieß	1 Muskatnuss	10 g Parmesan
100 ml Lammfond	100 ml trockener Rotwein	2 EL Kirschkonfitüre
0,5 Bund Rosmarin	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser gar kochen. Den Ingwer schälen, die Zwiebel abziehen und die Kirschen entsteinen. Die Lammfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Zweige vom Rosmarin abzupfen und zusammen mit dem Fleisch in einer Pfanne mit einem Esslöffel heißen Butterschmalz anbraten und anschließend für etwa 15 Minuten im Backofen weiter garen. Die Lammfilets kurz vor dem Servieren aufschneiden und abschließend in einer Pfanne mit heißer Butter anschwemmen. Die Zwiebel fein würfeln und den Ingwer fein hacken. Beides im Bratensatz anbraten, mit dem Rotwein und dem Lammfond ablöschen und reduzieren lassen. Die Soße anschließend durch ein Sieb passieren, die Konfitüre unterrühren und alles pürieren. Die kalte Butter zur Bindung einrühren und die Kirschen hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Kartoffeln abgießen, pürieren und mit der Stärke, etwas Muskatrieb, dem Parmesan und dem Ei zu einem Teig kneten und anschließend mit Salz würzen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Gnocchi abstechen und diese in Gries wälzen. Anschließend in kochendem Wasser so lang garen, bis sie oben schwimmen. Die fertigen Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen, das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Gnocchi kurz schwenken. Die Lammfilets zusammen mit den Gnocchi und der Kirschsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Solveig Tetzlaff am 24. November 2010