

Lamm-Filet mit Portwein-Soße, Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Lammfilet, a 125 g	3 Scheiben Rohschinken	250 g Kartoffeln, fest
200 g Bohnen	1 Bund Rosmarin	125 g Crème-fraîche
200 ml Portwein	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. In zwei Töpfen Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und auf ein Backblech legen. Die Kartoffeln mit dem Olivenöl und dem Salz würzen und mit dem Rosmarin bestreuen. Anschließend das Blech in den Backofen schieben und die Kartoffeln 30 Minuten garen lassen. Die Bohnen waschen und im Topf mit dem Wasser garen lassen. Anschließend die Böhnchen mit dem Schinken umwickeln und kurz in der Pfanne anbraten. Die Lammfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend das Fleisch pfeffern, salzen und in der Pfanne kurz anbraten. Die Lammfilets aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmstellen. Für die Sauce die Crème-fraîche zum Braten-satz geben und aufkochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Portwein abschmecken. Die Lammfilets mit den Bohnen, den Rosmarinkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Eberhard Scholz am 20. Juni 2011