

Lamm-Filet mit Bratkartoffeln und Käse-Soße

Für 2 Personen

2 Lammfilets, a 180 g	8 kleine, vorw. feste Kartoffeln	8 Wirsingblätter
2 Knoblauchzehen	50 g Schafskäse	80 g Butter
100 ml Schlagsahne	5 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und parieren. Olivenöl mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Lammfilets von allen Seiten anbraten und im Backofen garziehen lassen. Die Wirsingblätter vom Strunk befreien, ebenfalls in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, danach im Eiswasser abschrecken und im Küchenpapier abtropfen lassen. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Wirsingblätter schwenken. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden, in der übrigen Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse in Stücke schneiden. Den Knoblauch abziehen und mit der Schlagsahne und dem Knoblauch in einem Topf vorsichtig erwärmen, nicht aufkochen lassen. Anschließend mit einem Stabmixer pürieren und etwa drei Esslöffel Olivenöl untermengen. Das Ganze nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammfilets mit dem Wirsing und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Käsesauce garnieren.

Oliver Baumann am 26. September 2011