

## Lamm-Filet mit Rosmarin-Kartoffeln und Rotwein-Soße

### Für 2 Personen

500 g Lammfilet	300 g Kartoffeln, fest	1 rote Zwiebel
1 Scheibe Weißbrot	0,5 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
0,5 Bund Majoran	0,5 Bund Oregano	15 g Pinienkerne
100 g Butter	1 EL Senf	1 TL Tomatenmark
200 ml Rotwein, trocken	150 ml Schlagsahne	50 ml Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian, einen halben Bund Rosmarin, den Majoran und die Pinienkerne klein hacken und mit dem Weißbrot und dem Senf zu einer Masse kneten. Gründlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfilet kurz von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend die Kräuter-Senf-Masse über das Filet streichen und im vorgeheizten Backofen für maximal 22 Minuten backen. Die rote Zwiebel abziehen, klein hacken und mit dem Tomatenmark in einer Pfanne anbraten. Den Rotwein und ein wenig Oregano hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Anschließend zusammen mit einem halben Bund Rosmarin anbraten. Das Lammfilet mit der Kräuterkruste und den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten, die Rotweinsauce darüber geben und servieren.

Tobias König am 12. Oktober 2011