

Lamm-Filet mit Shiitake und Wurzel-Walnuss-Stampf

Für 2 Personen

350 g Lammfilet	100 g mehligk. Kartoffeln	150 g Topinambur
150 g Pastinake	50 g Shiitake	1 rote Zwiebel
1 Stange Lauch	1/2 Bund Thymian	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	10 g Butter, eiskalt	40 g Butter
100 ml Schlagsahne	2 EL Balsamicoessig	2 EL roten Portwein
20 ml Kokosöl	100 ml Wildfond	200 ml Milch
20 ml Sahne	100 ml Gemüfefond	Olivenöl
20 g gehackte Walnüsse	1 EL getrockneter Thymian	1 TL Koriandersamen
1 TL Pimentkörner	1 Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Shiitake-Pilze mit einem Küchenkrepp gut abreiben. Die Stiele der Pilze entfernen und die Pilzkappen halbieren. Die Zwiebel abziehen und halbieren und in Scheiben schneiden. Die äußere Haut des Lauchs entfernen und den weißen Teil in dünnen Scheiben schneiden. Die Pimentkörner und die Koriandersamen in eine Gewürzmühle füllen. Die Rehfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und der Piment-Koriander-Mischung würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben und zehn Minuten ziehen lassen. Die Topinambur, die Kartoffeln und die Pastinake schälen und klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und hacken. Die Milch und den Gemüfefond erhitzen und das Gemüse und den Knoblauch darin gar kochen. Die Petersilie zupfen und klein schneiden. Das Wurzelgemüse stampfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Walnüsse, die weiche Butter und die Petersilie unterheben. Die Zwiebeln und den Lauch in die Pfanne geben und die Shiitake-Pilze dazugeben. Mit dem Portwein ablöschen und den getrockneten Thymian, den Balsamicoessig und den Wildfond dazugeben. Die Butter einrühren und die Soße nicht mehr kochen lassen. Die Sahne schlagen und ebenfalls unter die Soße geben. Das Rehrückenfilet auf einem Teller anrichten und den Wurzel-Walnuss-Stampf dazugeben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Angela Cristina Hering am 19. Dezember 2011