

## Lamm-Filet in Kräuter-Kruste

### Für zwei Personen

2 Lammfilets, à 150 g	350 g Kartoffeln, fest	2 Scheiben Toastbrot
125 g Champignons	1 Bund Zitronenmelisse	1 Bund Petersilie
30 g Gouda	1 EL körniger Senf	8 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Rinde vom Toastbrot entfernen, fein hacken, auf ein Backblech geben und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Die Zitronenmelisse sowie die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Käse reiben. Die Kräuter mit dem Käse vermengen. Das Toastbrot aus dem Ofen nehmen und unter die Käsemasse geben. Die Kartoffeln abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und vierteln. Die Pilze putzen, abreiben und halbieren. Die Kartoffeln sowie die Pilze salzen und pfeffern, mit fünf Esslöffeln Rapsöl in einer heißen Pfanne circa fünf Minuten braten und anschließend in eine Auflaufform geben. Die Filets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Dann mit dem körnigen Senf bestreichen und in der Käsemasse wenden und andrücken. Die Filets auf dem Gemüse circa drei Minuten überbacken, bis die Kruste leicht zerläuft. Die Lammfilets in Kräuterkruste mit den Kartoffeln und Champignons auf dem Teller anrichten und servieren.

Dieter W. Pufe am 01. November 2012