

Lamm-Filets mit Kirschchutney und gratiniertem Ziegenkäse

Für zwei Personen

300 g Lammfilets	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	1 Ingwerknolle	400 g Sauerkirschen, mit Saft
2 Stück Ziegenkäse, à 60 g	8 Zweige Rosmarin	6 Zweige Thymian
3 EL Semmelbrösel	25 g Zucker	1 TL Fenchelsaat
2 TL flüssiger Honig	2 EL mittelscharfer Senf	2 EL Apfelessig
4 EL Rapsöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Das Lamm waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Fünf Stiele der Thymianblätter und die Rosmarinnadeln abzupfen, eine Knoblauchzehe abziehen und alles fein hacken. Die Mischung mit drei Esslöffeln Rapsöl und den Semmelbröseln verrühren und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräutermischung darauf verteilen und andrücken. Das Lamm anschließend im Backofen für etwa 15 Minuten garen, dabei in den letzten Minuten die Grillfunktion einschalten. Währenddessen die Schalotten und den restlichen Knoblauch abziehen. Die Chilischote entkernen, den Ingwer schälen und alles fein hacken. Die Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Das restliche Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten, die Chili, den Ingwer und den Knoblauch darin andünsten. Mit dem Zucker bestreuen, die Kirschen mit etwas Saft zugeben und mit dem Apfelessig angießen. Alles etwas einkochen lassen und mit Senf sowie Salz und Pfeffer würzen. Für den Ziegenkäse die Fenchelsaat im Mörser zerstoßen. Die restlichen Thymianblätter abzupfen, fein hacken und zusammen mit dem Honig zur Fenchelsaat geben. Den Käse auf ein Backblech setzen, die Mörser-Mischung darauf geben und im vorgeheizten Backofen mit der Grillfunktion etwa 5 Minuten gratinieren. Das Fleisch zusammen mit dem Chutney und dem Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Pinzke am 19. November 2012