

Lamm-Filet mit Pfeffer-Soße und Rösti

Für zwei Personen

300 g Lammfilet	200 g Kartoffeln	1 EL Mehl
500 ml Gemüsefond	300 ml Sahne	Butter
20 g weiße Pfefferkörner	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Danach die weißen Pfefferkörner in einer Pfanne rösten. Die Pfefferkörner aus der Pfanne nehmen und beiseite legen. Im Anschluss die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, kurz abkühlen lassen und danach durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelteig gegebenenfalls mit Salz nachwürzen und zu Rösti formen. Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Rösti darin ausbacken. Die Rösti zum Warmhalten in den Ofen geben. Nun das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in etwas Butter scharf von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach das Lammfilet in den Ofen geben und fertig garen. Das Mehl in die Pfanne mit dem Bratensud geben und braun rösten. Danach mit Gemüsefond ablöschen. Die Sahne und die gerösteten, weißen Pfefferkörner dazugeben und einmal aufkochen lassen. Das Lammfilet mit der Pfeffersauce und dem Rösti auf einem Teller anrichten und servieren.

Remo Zimmermann am 28. Februar 2013