

Lamm-Filet im Strudel-Teig mit Beurre Rouge und Gemüse

Für zwei Personen

2 Lammlachs	4 Lagen Strudelteig	200 g Kartoffeln
200 g Rucola	200 g Zucchini	100 g Karotten
1 rote Zwiebel	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Basilikum	2 TL Kräuter der Provence
15 g Pinienkerne	15 g Parmesan	250 g Butter
1 EL Puderzucker	200 ml Rotwein	50 ml Portwein
1 EL Basilikumöl	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets in einer Pfanne mit drei Esslöffel Olivenöl erhitzen und von jeder Seite eine Minute anbraten. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Pfanne, in der die Lammfilets gebraten wurden mit einem Küchenpapier auswischen und anschließend darin ein Esslöffel Puderzucker karamellisieren. Die Schalotten abziehen, fein hacken und zu dem karamellisierten Zucker hinzugeben und anschwitzen. Anschließend die Schalotten mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen und einreduzieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Das Basilikum und den Rucola waschen und grob zerkleinern. Den Knoblauch abziehen und den Parmesan reiben. Anschließend das Basilikum, die Pinienkerne, den Rucola, den Parmesan und den Knoblauch mit vier Esslöffel Olivenöl und einem Esslöffel Basilikumöl in den Mixer geben. Die Masse zerkleinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammfilets mit dem Pesto rundherum bestreichen. Ein Esslöffel Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Den Strudelteig mit der Butter bestreichen. Die Lammfilets jeweils mit einem Strudelteig umhüllen. Anschließend die Filets für 12 bis 15 Minuten in den Ofen geben. Die Karotten, die Zucchini und die Kartoffeln waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in ganz feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln und das Gemüse anbraten. Die Weinreduktion durch ein Sieb in einen kleinen Topf passieren und nochmal aufkochen. Die Butterstücke mit einem Schneebesen nach und nach darunter schlagen. Die Beurre rouge mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammfilets aufschneiden und mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, mit der Beurre rouge garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 06. Mai 2013