

Lamm-Filet mit Kartoffel-Würfeln und Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

200g Lammfilet	2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie
Paprikagewürz, edelsüß	3 Stängel Oregano	3 Stängel Rosmarin
Chilipulver	200ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2 Kartoffeln	1 rote Paprika	2 Schalotten
6 EL Olivenöl	1 Prise Paprikagewürz, edelsüß	2 Stängel Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Colorante	Pfeffer, Salz	

Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen. Paprikagewürz, Oregano, Salz und Chili auf einen Teller geben und das gewaschene Lammfilet darin wenden. Die Schalotten abziehen und kleinschneiden. Wenn das Öl in der Pfanne heiß genug ist, eine gehackte Schalotte hinzugeben und kurz anschwitzen, nun das Lammfilet von allen Seiten kräftig anbraten. Die Kartoffeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in die mit Öl erhitze Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 15 Minuten anbraten und anschließend im Ofen warmstellen und Oregano hinzufügen. Die Paprika ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Schalotten in die zweite Pfanne geben und ebenfalls etwa 10 bis 15 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Das Lammfilet weiter garen und zwischendurch wenden. Die Kartoffeln mit etwas Colorante einfärben. Das aufgeschnittene Lammfilet mit den Kartoffeln und dem Gemüse auf einem Teller anrichten und servieren.

Maria Laftsidis-Krüger am 18. September 2014