

# Lamm-Filet, Kartoffel-Erbсен-Stampf, mediterrane Tomaten

Für zwei Personen

**Für das Lamm mit den Tomaten:**

400 g Lammfilet	12 kleine Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	3 Zehen Knoblauch	1 EL Puderzucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Stampf:**

300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Tiefkühl-Erbсен	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
2 EL Butter	20 ml Sahne	60 ml Gemüsefond

Für den Stampf Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Die Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben, nach acht Minuten die Erbsen hinzugeben.

Nach weiteren fünf Minuten Kartoffeln und Erbsen abgießen. Eine Handvoll Erbsen beiseite stellen. Schnittlauch waschen, trocknen und klein hacken. Kartoffeln und Erbsen stampfen und etwas Gemüsefond und Sahne einrühren, die Butter unterheben und das Püree mit Schnittlauchröllchen und Erbsen garnieren.

Für das Lammfilet dieses waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und klein hacken, Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken wedeln. Lamm in einer Pfanne in etwas Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten. Die Cocktailtomaten abbrausen und am Strunk hinzugeben und leicht mitbraten. Den Puderzucker darüber stäuben.

Das Lammfilet aus der Pfanne nehmen, in Alu-Folie wickeln und ruhen lassen.

Das Lamm mit dem Stampf und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Kaiser am 28. April 2016