

Kräuter-Lamm-Filet mit Sommerkohl, Süßkartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Lammfilet:

2 Lammfilets à 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Zweige Minze
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Süßkartoffelwürfel:

1 Süßkartoffel	3 Frühlingszwiebeln	Butter, Salz, Pfeffer
----------------	---------------------	-----------------------

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl	10 g Sommer-Trüffel	30 g Butter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch die Lammfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen und angedrückten Knoblauch und Rosmarinzweige hineingeben. Lammfilets in die Pfanne geben und ca. 5 Minuten rundherum braten.

Für den Spitzkohl in einem Topf Öl erhitzen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden, ca. 100 g davon in einem Topf erhitzen und warten bis der Kohl zusammenfällt. Butter unterrühren und mit Trüffel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Würfel die Süßkartoffel schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne in aufgeschäumter Butter mit gehackten Frühlingszwiebeln goldgelb anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken-Thymian und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit etwas Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft verquirlen und über das Lamm geben.

Das Kräuter-Lammfilet mit getrüffeltem Sommerkohl und Süßkartoffel-Würfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hölker am 07. Juli 2016