

# Lamm-Filet mit Pfeffer-Soße, Fenchel und lila Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

2 Lammfilets à 180 g    50 g Butter    25 g Mehl

### Für die Sauce:

50 ml Schlagsahne    30 ml Weißwein    3 TL grüne Pfefferkörner  
Salz    Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

500 g lila Kartoffeln    25 g Paniermehl    2 Zweige Rosmarin  
3 EL Olivenöl    Salz    Pfeffer

### Für den Fenchel:

450 g Fenchel    250 ml Gemüsefond    50 g Parmesan  
1 TL Fenchelsaat    1 EL Butter    Salz, Pfeffer

### Für das Fleisch:

Die Lammfilets waschen, trockentupfen und portionieren. Butter in eine heiße Pfanne geben, anschließend das Lamm in Mehl wenden, in die Pfanne legen und 2 Minuten von jeder Seite braten. Lammfilets aus der Pfanne nehmen und anrichten. Die Pfanne für die Sauce bereitstellen.

### Für die Sauce:

Grünen Pfeffer in die Pfanne vom Fleisch geben, kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Die Sahne hinzugeben, zusammen köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und schälen, anschließend abtupfen und vierteln.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin und Kartoffeln hinzugeben. Unter Rühren anbraten und immer wieder etwas Paniermehl hinzugeben, so werden sie besonders knusprig. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Fenchel:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Stängel und Strunk vom Fenchel entfernen. Fond in einem Topf erhitzen, Fenchel vierteln und in dem Fond ungefähr 6 Minuten kochen, bis er weich ist. Währenddessen den Parmesan reiben. Den Fenchel abseihen und abtropfen lassen. In einer passenden, ofenfesten Form die Butter zerlassen, den Fenchel in der Butter wenden, salzen, pfeffern und mit Fenchelsaat würzen. Den geriebenen Parmesan darüber streuen und für etwa 20 Minuten im Backofen gratinieren. Die Form aus dem Ofen nehmen, mit dem gehackten Fenchelgrün bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alessandro Collodo am 29. Juli 2019