

Lamm-Filet mit Beeren-Jus, Pilz-Ravioli, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Lamm:

3 Lammfilets à 120 g	2 Knoblauchzehen	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Ravioli-Füllung:

150 g Steinpilze	1 Zwiebel	70 g Ricotta
1 Zweig Thymian	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

50 g Parmesan	1 Ei	2 EL Butter
1 Zweig Thymian	150 g Mehl	2 EL Olivenöl

Salz

Für die Jus:

100 g TK-Beerenmischung	400 ml Lammfond	200 ml trockener Rotwein
2-3 TL flüssiger Honig	1 Prise Zimt	1 Prise Piment
1 EL Speisestärke		

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	2 EL Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	

Für das Lamm: Eine Pfanne mit Öl stark erhitzen. Knoblauch andrücken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Lammfilets in die heiße Pfanne legen und von beiden Seiten sehr kurz und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor Schluss Rosmarin, Knoblauch und Butter hinzugeben.

Für die Ravioli-Füllung: Zwiebel abziehen und würfeln. Steinpilze putzen, würfeln, mit etwas Öl in eine Pfanne geben und zusammen mit den Zwiebeln braun anbraten.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pilze kurz vor Schluss mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Abkühlen lassen, dann Ricotta unterheben.

Für den Ravioli-Teig: Mehl, Ei, 2 Esslöffel Wasser, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel Pilz-Füllung (siehe oben) mit Abstand zueinander auf eine Nudelbahn geben, dann eine weitere Nudelbahn obenauf legen und festdrücken. Danach rund ausstechen.

Kurz vor dem Servieren einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Ravioli drei Minuten in kochendes Salzwasser geben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Ravioli zusammen mit Butter in einer Pfanne anschwenken. Parmesan reiben und Ravioli damit bestreuen.

Für die Jus: Lammfond und Rotwein in einen Topf geben und stark einreduzieren lassen. Beerenmischung hinzugeben. Kurz pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Zimt und Piment verfeinern. Ggf. mit etwas in Wasser aufgelöster Stärke binden.

Für das Püree: Sellerie vom Strunk befreien, schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Sahne in einen Topf geben. 20 Minuten köcheln lassen, pürieren und mit Butter, Salz und Muskatnuss verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Boden am 15. November 2021