

Lamm-Filet mit buntem Salat, Walnüssen und Dressing

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammfilets, à 220 g	200 g Butterschmalz	1 Knolle Knoblauch
Salz	Pfeffer	

Für die Nüsse:

150 g Walnüsse, geschält	100 g brauner Zucker
--------------------------	----------------------

Für den Salat:

150 g Feldsalat	100 g Radicchio	100 g Frisee
10 Cherrytomaten	1 Gemüsezwiebel	1 EL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Himbeeressig	1 EL Walnussöl
25 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	1 Beet Kresse
--------------------------------------	---------------

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fleisch Lammfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchknolle halbieren und zusammen mit dem Fleisch in heißem Butterschmalz scharf anbraten. Fleisch im Ofen fertig garen.

Für den Salat Salatblätter abzupfen waschen, trocknen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und zum Salat geben. Für das Dressing Himbeeressig, Walnussöl, Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu dem Salat geben.

Rispen Tomaten waschen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Für die Nüsse Zucker im Topf karamellisieren lassen. Währenddessen Walnüsse klein hacken anschließend im Zucker wälzen. Karamellierte Nüsse auf ein Backblech legen und auskühlen lassen.

Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Kresse abzupfen.

Tomaten unter den Salat heben, Fleisch darauf legen, Walnüsse darüber streuen, mit Petersilie und Kresse garnieren und servieren.

Trude Strauss am 26. Januar 2016