

Lamm-Filet-Rosmarin-Spieße mit Pilzen, Orangen-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Lammfilets á 80g	2 Kartoffeln, fest	50g Speck, in Scheiben
80g Egerlinge	50g Champignons	2 Zweige Rosmarin
1 Schalotte	1 Orange, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch
200ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Die Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und zu etwa zweidrittel entnadeln, so dass zwei Spieße entstehen. Die Enden mit einem Messer spitz zuschneiden. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets zu Schnecken aufrollen und je einen Rosmarinspieß hindurchstecken. Die Pilze putzen, trocken reiben und vierteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die aufgerollten Filets mit den Pilzen darin bei schwacher Hitze auf beiden Seiten acht Minuten braten. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in ein-Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in dünne Streifen schneiden. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffelscheiben, Speck, Orangenschale und Orangensaft, Schalotten- und Knoblauchwürfel in eine große, flache Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Den Gemüsefond dazu gießen und alles erhitzen. Die Kartoffeln in der Flüssigkeit garen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und unter den Orangensud rühren bis er sämig gebunden ist. Die Orangenkartoffeln auf einem Teller verteilen, die Lammspieße mit den Pilzen darauf anrichten und mit dem Orangensud garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 19. März 2010