

Lamm-Filet mit Käse-Soße

Für 4 Personen:

Für die Käsesoße:

150 g halbfester Schnittkäse	2 Schalotten	Olivenöl
200 ml Weißwein	Sahne	Salz, Pfeffer
Muskat, Chili		

Für die Lammfilets:

4 Lammfilets	1 Zweig Rosmarin	1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Für die Käsesoße:

Käse reiben oder in kleine Stücke teilen. Schalotten schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen.

Weißwein hinzufügen und etwas einkochen lassen.

Den Käse nach und nach untermischen und im Sud schmelzen lassen. Wer mag, kann noch etwas Sahne hinzufügen, um die Konsistenz etwas zu verdünnen. Die Soße mit Pfeffer, Salz, Muskat und etwas Chili abschmecken.

Tipp: Für eine leckere Käsesoße kann man viele Käsesorten verwenden - je nach Geschmack kräftige oder milde Sorten, sie können auch kombiniert werden. Damit sie schnell und gut schmelzen, sollten sie aber eher jung sein. Auch Edelschimmelkäse wie Gorgonzola eignet sich hervorragend.

Für die Lammfilets:

Lammfilets säubern und leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundum anbraten. Dabei Knoblauch und Rosmarin mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren und die Filets 4-5 Minuten fertig garen.

Die Innentemperatur zum Schluss mit einem Küchenthermometer prüfen. Bei 52-55 Grad ist das Fleisch perfekt und im Kern saftig und rosa. Die Lammfilets pfeffern und mit der Käsesoße servieren.

Dazu passen Backkartoffeln oder Reis und Saisongemüse nach Wahl.

Rainer Sass am 25. Juni 2023