

Kleine gefüllte Lamm-Filet-Taschen

Für 2 Portionen

| | | |
|-----------------|--------------------|---------------|
| 100 g Lammfilet | 30 g Crème-fraîche | 4 Cranberries |
| 50 g Butter | Thymian | Pfeffer |
| Salz | | |

Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Die Lammfilets an einer Seite einschneiden und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In jede Lammtasche einen Teelöffel Crème-fraîche und zwei Cranberries geben. Die Taschen verschließen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend Butter dazu geben. Die Lammtaschen aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 05. 07. 2011