

Lamm-Filet im Rucola-Speck-Mantel

Für 2 Portionen

300 g Lammfilet	3 Scheiben Bacon	80 g Ziegenkäse
100 g Rucola	100 g Champignons	1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin	3 Stiele Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zunächst das Lammfilet salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Bacon nebeneinander legen und den gewaschenen Rucola darauf verteilen. Das Lammfilet darin einrollen und in heißem Olivenöl anbraten. Die Champignons halbieren, in Scheiben schneiden und die Zwiebel ebenfalls schneiden. Zusammen mit Rucola, Petersilie, Rosmarin, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben. Das Ganze in eine Auflaufform füllen, mit Olivenöl beträufeln, das Lammfleisch darauf legen und den Ziegenkäse darüber verteilen. Anschließend das Ganze im Backofen backen.

Steffen Henssler am 02. 08. 2011