

# Lamm-Filet-Röllchen

## Für 2 Portionen

200 g Lammfilet      50 g getrocknete Tomaten      50 g San Daniele-Schinken  
Basilikum            Öl, Salz, Pfeffer

Als erstes das Fett vom Lammfilet lösen. Nun mit dem sogenannten "Butterfly-Schnitt" zunächst das Fleisch mittig anschneiden. Die so entstandenen „Flügel“ aufklappen und gleichmäßig mit einem Fleischklopper plattieren. Das Filet ausreichend mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Tomaten auf das Fleisch geben und erneut leicht plattieren. Den San Daniele-Schinken darauf legen. Etwas Basilikum ebenfalls auf das Lammfilet geben, mit Pfeffer würzen und das Filet aufrollen. Die Enden mit einem Zahnstocher fixieren und das Filetröllchen noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Lammröllchen in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun darin anbraten. Schließlich die Röllchen aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 13. 03. 2012