

Feld-Salat mit Lamm-Filet

Für 2 Portionen

1 Lammfilet	1 Staudensellerie	250 g Feldsalat
5 getrocknete Aprikosen	4 Scheiben Schwarzwälder Schinken	100 ml saure Sahne
1 EL dunkler Balsamico	Olivenöl	Butter
Salz	Zucker	Pfeffer
Vanillezucker		

Das Lammfilet waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Den Feldsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Als nächstes den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden. Die getrockneten Aprikosen ebenfalls klein schneiden. Für die Salat-Vinaigrette die saure Sahne, eine Prise Zucker und eine Prise Pfeffer mit einem Schuss Balsamico in einem Topf vermengen. Die geschnittenen Aprikosen und die feinen Scheiben vom Staudensellerie in die Vinaigrette geben. Den Feldsalat unter die Vinaigrette heben, so dass der ganze Salat von der Soße benetzt wird. Öl in eine heiße Pfanne geben. Den Schwarzwälder Schinken ganz kurz in der Pfanne rösten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. Eine neue Pfanne erhitzen und das Lammfilet von beiden Seiten medium anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ein kleines Stück Butter mit in die Pfanne geben und für ein leicht süßes Aroma Vanillezucker auf das Lamm streuen. Den Salat auf Tellern geben. Das Lammfilet in Tranchen schneiden und an dem Salat anrichten. Den gerösteten Schinken dekorativ in den Salat stecken.

Steffen Henssler am 06. 01. 2012