



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

Lammfilets im Frankfurter Kräutermantel mit Erdbeer-Pfeffersauce

ZUTATEN:

Lammfilets:

8 geputzte Lammfilets
Salz, Pfeffer
1 Zweig frischer Rosmarin
1 angedrückte Knoblauchzehe
20 g Butter
Butterschmalz zum Anbraten
50 g gehackte und geröstete Haselnüsse
100 geschnittene Grüne-Soße-Kräuter

Erdbeer-Pfeffersauce:

500 ml Lammfond
250 ml Portwein
1 Schalotte
13 Jahre alter Balsamicoessig
50 g schwarze Pfefferkörner
100 g Erdbeeren zum Verkochen
150 g Erdbeeren geviertelt als Einlage
1 angedrückte Knoblauchzehe
je 1 Zweig frischer Thymian und Rosmarin
Pfeilwurzelstärke
Salz
Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Lammfilets:

Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und sanft in der Pfanne anbraten. Kurz vor dem Herausnehmen Butter und frischen Rosmarin dazugeben. Mit der Butter begießen und aus der Pfanne nehmen. Im Backofen bei 180°C ca. 3 Minuten weitergaren. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Die geschnittenen Kräuter mit den gehackten Nüssen vermengen und die Lammfilets darin wälzen.

Erdbeer-Pfeffersauce:

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit dem Knoblauch, Erdbeeren, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben. Kurz mitbraten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig dazu geben und um die Hälfte reduzieren. Passieren und etwas mit Pfeilwurzelstärke abbinden. Vor dem Servieren die Erdbeerstückchen dazugeben und einmal aufkochen lassen.