

# Lammrückenfilet auf Rosmarinjus Kirschtomatenconfit und Biokräuterkartoffeln

- |   |                   |
|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> 400 g Lammrückenfilet  | Fleischabteilung  |
| <input type="checkbox"/> 8 Bananen Zwiebeln; feingehackt                                    | Gemüseabteilung   |
| <input type="checkbox"/> 3 Knoblauchzehe; feingehackt                                       | Gemüseabteilung   |
| <input type="checkbox"/> 40 gr. <b>Kräuter der Provence Swangolt</b>                        | Gemüseabteilung   |
| <input type="checkbox"/> 1/4 l Kalbsfond von <b>Menzi</b>                                   | Mittelgang        |
| <input type="checkbox"/> 125 ml Sahne oder Creme Fraiche                                    | Feinkostabteilung |
| <input type="checkbox"/> 400 gr. Kirschtomaten  | Gemüseabteilung   |
| <input type="checkbox"/> 500 gr. <b>Biokartoffeln</b>                                       |                   |
| <input type="checkbox"/> Butter   |                   |
| <input type="checkbox"/> <b>Fleur de Sel</b> , Pfeffer aus der Mühle                        | Tasting Kitchen   |
| <input type="checkbox"/> <b>Sasso Bio Olivenöl</b> <b>Manzetti 40 Jahre alter Balsamico</b> | Gang 7            |

## Die Kartoffeln

Gleich große Kartoffeln kochen und abschütten, erkalten lassen.

Die Kartoffeln vierteln und bei zärtlicher Hitze im **Bio Olivenöl** rösten.

Rosmarin, Thymian und Knoblauch dazu geben. Abschmecken mit **Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle.

## Das Tomatenkonfit

Die Tomaten vierteln und mit der Hälfte der fein gehackten Bananen Zwiebeln in einer breiten Pfanne anbraten und einreduzieren, abschmecken mit einem Tropfen von dem 40 Jahre altem Balsamico.

## Das Lammfilet

Das Lammfilet auspacken und kurz abspülen, ggf. noch vorhandene Silberhäutchen abtrennen und zusammen mit den Bananenzwiebeln in einem Pfännchen anschwitzen.

Ablöschen mit Kalbsfond die Rosmarin Stängel hinzu geben und einköcheln lassen.

Unter umständen vom Herd nehmen und Parken.

Das Lammfilet in 4 gleich große stücke teilen, würzen mit **Fleur de Sel** und Pfeffer a.d.M

Kurz anbraten in **Sasso Bio Olivenöl** ca. 1,5 Minuten von jeder Seite Fleisch raus nehmen und in Alufolie eingewickelt ca. 4 Minuten bei 85° im Backofen parken. Den fein gehackten Rosmarin in die Pfanne geben kurz anschwitzen mit der vorbereiteten ( durchpassierten Jus) ablöschen und noch etwas Sahne dazu geben .Wenn erforderlich mit Mehlbutter binden

Fleisch zum servieren diagonal anschneiden

Dazu empfehlen wir:

Appellation Bordeaux Contrôlée

**2004 Mouton Cadet**

Bordeaux

**Baron Philippe de Rothschild**

Guten Appetit wünscht Ihnen Uli Esser