

Lamm-Filet mit Kaffee-Chili-Kruste, Calvados-Soße

Für 2 Personen

400 g Lammfilets	5 EL Espressopulver	1 EL Chiliflocken, scharf
250 g Kartoffeln, mehlig	250 g Rosenkohl	150 ml Calvados
200 ml Sahne	150 ml Kalbsfond	1 Zitrone, unbehandelt
80 g Butter, gefroren	20 g Butter	1 EL Butterschmalz
1 EL Mehl	2 EL Puderzucker	2 Lorbeerblätter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser mit den Lorbeerblättern weich kochen. Den Rosenkohl kreuzweise einschneiden und in Salzwasser ungefähr 12 Minuten kochen lassen. Die Lammfilets in dem Butterschmalz rundum anbraten, bis sie eine leichte Kruste bekommen. Anschließend das Fleisch salzen und pfeffern, in einer Mischung aus Espressopulver und den Chiliflocken würzen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Für die Soße den Puderzucker karamellisieren und anschließend mit dem Calvados und dem Kalbsfond ablöschen und aufkochen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit 20 Gramm Butter verrühren. Nun ebenfalls den Rosenkohl abgießen, vierteln und unter das Püree ziehen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Soße abschließend mit der gefrorenen Butter binden und eventuell noch etwas Mehl einrühren, so dass die Soße sämig wird. Die Lammfilets mit dem Püree und der Soße auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 27. Januar 2010