

Lamm-Filet mit Speck-Bohnen und Steinpilz-Tatar

Für 2 Personen

320 g Lammfilet, küchenfertig	300 g Kartoffeln, fest	240 g grüne Bohnen
200 g Steinpilze, frisch	100 g Zwiebeln	80 g durchwachsener Speck
20 g Radicchio	140 ml Hühnerfond	100 ml Portwein
2 EL Rosmarinöl	1 Bund Petersilie, glatt	Butter
Sonnenblumenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend abkühlen lassen. Für die Speckbohnen die Zwiebeln abziehen und mit dem geräucherten Speck fein würfeln. Die Bohnen vom Grad befreien und mit anschwitzen lassen. Anschließend das Ganze mit dem Hühnerfond ablöschen und bei geringer Hitze garziehen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Vor dem Anrichten das Bohnengemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen und kurz in etwas Sonnenblumenöl rundum anbraten. Anschließend das Fleisch im Backofen garziehen lassen. Für die Soße den Bratensud mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steinpilze putzen, fein würfeln und in etwas Butter kräftig anschwitzen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und über die Pilze geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln in dem Rosmarinöl von beiden Seiten scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Radicchio die Blätter abzupfen und auf den Tellern verteilen. Das Lachstatar auf dem Radicchio platzieren und mit den Kartoffelscheiben, den Lammfilets und den Speckbohnen anrichten. Das Ganze mit etwas Portweinssoße beträufeln.

Veronika Lutz am 15. September 2010