

# Lamm-Streifen in Honig-Crème-fraîche mit Rösti

## Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 150 g	200 g festk. Kartoffeln	50 g geschälte Pecannüsse
1 Zwiebel	100 g Crème-fraîche	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	2 EL Blütenhonig	100 ml Bratenfond
1 Olivenöl	2 Zweige Thymian	1 EL grüne Pfefferkörner
1 schwarzer Pfeffer	Meersalz	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die Butter unter die Kartoffelmasse geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse zusammendrücken, kleine Rösti formen und goldbraun braten. Die fertigen Rösti im Ofen warmhalten. Die Pecannüsse klein hacken. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammlachse waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Das Fleisch von beiden Seiten etwa zwei Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die gehackte Zwiebel und die gehackten Nüsse in derselben Pfanne leicht in dem Bratensatz vom Lamm anrösten. Den Bratenfond dazugeben, einkochen lassen und mit Salz und etwas gemahlenem grünem Pfeffer würzen. Die Crème-fraîche und den Honig einrühren und das Ganze aufkochen lassen. Die Lammstreifen unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein paar Thymianblätter hinzugeben. Die Lammstreifen in Honig-Crème-fraîche mit den Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Heinz-Dieter Niemeyer am 09. Februar 2011