

# Lamm-Filet-Topf mit Wirsing und Kartoffel-Knoblauch-Püree

## Für 2 Personen

200 g Lammfilet	500 g mehlig Kartoffeln	1 Zwiebel
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Wirsingkopf
50 g Oliven	50 g Butter	2 EL Schmalz
125 ml Milch	125 ml Rinderfond	200 ml Rotwein
125 ml Hühnerbrühe	scharfe Paprika	gemahlener Kümmel
bunter Pfeffer	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Das Lammfilet waschen, trocken tupfen und in feine Stücke schneiden. In der Pfanne anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Die rote Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Beides zum Fleisch dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rinderfond angießen und mit Salz und dem bunten Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Den halben Wirsingkopf waschen, in feine Streifen schneiden und mit einem halben Esslöffel Butter, zwei Esslöffeln Schmalz und der Zwiebel scharf anbraten. Mit einer Tasse Hühnerbrühe ablöschen und mit Pfeffer, scharfer Paprika sowie gemahlenem Kümmel abschmecken. Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen, schälen und kochen. Anschließend das Wasser ablassen. Eine Knoblauchzehe abziehen und reiben. Die Milch mit der Butter, den Oliven und dem Knoblauch zu den Kartoffeln geben und aufkochen. Die Kartoffelmasse pürieren. Das Lammfilet mit dem Wirsing auf einem Teller anrichten, das Kartoffel-Knoblauchpüree dazugeben und servieren.

Bianca Rothmann am 16. November 2011