

Lamm-Filet-Rouladen mit Wachtel-Spiegelei, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

5 Lammfilets, à 70 g	2 Jakobsmuscheln, küchenfertig	50 g Posteleinsalat oder Feldsalat
8 Stangen dicken Spargel	1 rote Paprika	2 große Kräuterseitlinge
2 Wachteleier	1 Orange	1 Zitrone
25 g Pesto	3 EL Preiselbeergelee	1 EL flüssiger Honig
2 EL Haselnussöl	2 EL Walnussöl	10 ml Balsamico-Essig
Olivenöl, Cayenne-Pfeffer	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Spargel schälen und in dem Topf bissfest kochen. Die Kräuterseitlinge waschen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz anbraten. Die Paprika häuten und von dem Kerngehäuse so wie den Trennwänden befreien. Die Lammfilets waschen, trocken tupfen, mittig aufschneiden und auseinander klappen. Anschließend die Filets mit Frischhaltefolie abdecken und plattieren. Dann das Fleisch mit dem Salz gut würzen und mit dem grünen Pesto einstreichen. Die gegrillten Kräuterseitlinge darauf geben. Abschließend die gehäutete Paprika ebenfalls darauf legen und alles fest zusammen rollen. Die Lammrouladen in die Pfanne geben und von allen Seiten gut anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Fertigmachen in den Backofen stellen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocknen und feine Kreuzschnitte in die Oberfläche schneiden. Anschließend von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Dann wieder aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Posteleinsalat waschen und trocken schleudern. Für die Preiselbeersoße den Honig, den Preiselbeergelee, den Orangensaft, den Zitronensaft, das Haselnussöl und das Walnussöl miteinander vermengen. Mit dem Cayenne-Pfeffer, dem Salz und dem schwarzen Pfeffer würzen und mit dem Balsamicoessig abschmecken. Zum Schluss die Wachteleier in der Pfanne zu Spiegeleiern braten. Den Spargel abgießen sowie die Lammrouladen und die Jakobsmuscheln aus dem Backofen nehmen. Die Lammrouladen aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die großen Spargelstangen dazulegen und mit dem Posteleinsalat anrichten. Abschließend die Preiselbeersauce darüber träufeln und alles zusammen servieren.

Dirk Kämmer am 30. April 2012