

Lamm-Filet mit Zirben-Kräuter-Kruste und Schalotten

Für zwei Personen

2 Lammfilets	4 mehligk. Kartoffeln	30 g Feldsalat
30 g Lollo Rosso	30 g Babyspinat	4 große Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 Frühlingszwiebeln	1 Zitrone
50 g Schafskäse	1 Ei	100 g Butter
2 Scheiben Toastbrot	20 g Mehl	120 g Kürbiskernmehl
2 EL Apfelpektin	125 ml Zirup	1 EL Zirbenessig
1 TL flüssiger Blütenhonig	125 ml trockener Weißwein	1 EL Pinienkerne
1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 TL Zirbennadeln
2 EL Olivenöl	2 EL Kürbiskernöl	1 EL Rohrzucker
Kürbiskerne, Butter	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Schalotten abziehen, aushöhlen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Lammfilets waschen, trockentupfen und mit einem Thymianzweig und den Schalotten anbraten. Für die Kräuterkruste die Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Die Pinienkerne anrösten und die Zirbennadeln kleinmahlen. Die Petersilie und den Thymian abzupfen und kleinhacken. Das Ei trennen. Anschließend das Eigelb, die Butter, den Knoblauch, die Pinienkerne, die Zirbennadeln, die Petersilie, den Thymian, das Toastbrot und die Kräuter mit etwas Olivenöl vermengen. Die Kräutermasse auf Frischhaltefolie ausrollen und für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Die Lammfilets aus der Pfanne nehmen, die Kräutermasse auf die Filets legen und diese im Ofen kurz überbacken. Die Schalotten beiseitelegen. Den Zirup mit dem Apfelpektin eindicken lassen. Den Feldsalat, den Lollo Rosso und den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Zirbenessig, das Kürbiskernöl und etwas Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit dem Schafskäse vermengen. Anschließend die Schalotten aus der Pfanne mit der Kartoffelmasse füllen und für fünf bis zehn Minuten im Ofen backen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und im Ganzen in etwas Butter und etwas Rohrzucker anrösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Mit einem Zestenreißer die Zitronenschale abreiben. Einige Blätter Thymian abzupfen, zusammen mit den Zirbennadeln und der Zitronenzeste in die Sauce geben und einkochen lassen. Abschließend mit Butter montieren. Für die Dekoration einige Kürbiskerne anrösten. Die Lammfilets mit den gefüllten Schalotten auf zwei Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und mit dem Zirbengelee und den gerösteten Kürbiskernen dekorieren.

Dagmar Franz am 22. April 2014