

# Lamm-Filet im Speck-Mantel mit Süßkartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

300 g Lammfilet	8 Scheiben Bacon	3 Süßkartoffeln
1 Strunk Cocktailtomaten	1 Limette	1 Zweig Kerbel
150 ml Lammfond	150 ml trockener Rotwein	150 g Butter
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfes Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke
2 EL Puderzucker	3 Prisen Vanillesalz	1 Prise Meersalz
Salz, Pfeffer		

Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und zehn Minuten weich garen. Anschließend Butter hinzugeben und zu einem Stampf zerdrücken. Den Saft der Limette auspressen und den Kartoffelstampf mit Limettensaft, Vanillesalz, Pfeffer und Chili abschmecken. Einen Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Im Anschluss mit Lammfond und Rotwein ablöschen und einkochen. Mit Speisestärke leicht binden. Nun die Butter mit einem Schneebesen einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Cocktailtomaten mit einem Esslöffel Puderzucker, einem Esslöffel Olivenöl und Meersalz bestreuen und bei höchster Grillstufe in den Ofen geben, bis sie etwas gegart sind. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Das Lammfilet mit Bacon umwickeln, leicht salzen und von jeder Seite eine Minute scharf anbraten. Danach auf einem Brett ruhen lassen. Das Lammfilet mit Süßkartoffelstampf und Cocktailtomaten auf Tellern anrichten. Die Rotweinbutter darüber geben und mit etwas Kerbel garnieren.

Dominic Stühler am 30. September 2014