

# Lamm-Filet mit Stilton-Espuma, Birne, Wan Tan

**Für zwei Personen**

**Für die Wan Tan:**

4 weiße Champignons	50 g Instant-Zartweizen	8 TK-Wan-Tan-Blätter
20 g Pecorino	1 Ei	1 EL Butter
400 ml Pilzfond	Salz	Pfeffer

**Für das Lamm:**

4 Lammfilets	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für den Stilton-Espuma:**

1 Schalotte	50 g Stilton-Käse	70 g Frischkäse
200 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	Salz
Pfeffer		

**Für die Birnen:**

1 weiche Birne	1 EL Birnensenf	1 EL Olivenöl
----------------	-----------------	---------------

**Für die Wan Tan:**

Den Weizen im Pilzfond für etwa 10 Minuten kochen. Dabei reduziert gleichzeitig der Fond ein und es entsteht ein geschmackvoller Zartweizen. Pilze putzen, in feine Würfel schneiden und in der Butter anbraten. Pilze und Zartweizen miteinander vermengen. Pecorino reiben und 2 EL dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Wan-Tan-Blätter je einen Esslöffel von der Pilz-Weizen-Masse geben.

Die Ränder mit wenig Eiweiß bepinseln und gut verschließen. Etwa 5 Minuten in einem mit Backpapier ausgelegtem oder im Dampfgarer garen.

**Für das Lamm:**

Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchzehen halbieren und zusammen mit der Butter in die Pfanne geben. Butter zerlassen und Lammfilets darin von allen Seiten anbraten. Das Lammfilet sollte innen noch zart rosa sein.

**Für den Stilton-Espuma:**

Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Mit dem Fond und dem Weißwein zusammen aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Frischkäse und den Stilton mit dem Pürierstab einmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb direkt in einen Sahnespender füllen, verschließen und eine Druckkapsel aufdrehen. Den Sahnespender bis zum Anrichten im Wasserbad warm stellen.

**Für die Birnen:**

Birne schälen und vom Kerngehäuse befreien. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein pürieren und in eine Quetschflasche füllen.

Pürierte Birne punktchenweise auf dem Teller anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben das Lammfilet zum Servieren halbieren.

Björn Freitag am 25. Juli 2025