

Lammfilets mit Madeira jus

Fleisch

Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen

ca. 500 g Lammfilets oder Lammnierstücke (2 Stück)

Salz, Pfeffer Lammnierstücke der Länge nach teilen
aus der Mühle, das Fleisch damit würzen

1 EL Bratbutter
in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf der ersten Seite 1 – 1 ½ Min. (je nach Dicke), auf der zweiten Seite nur noch 30 Sek. anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Backofen 15 – 20 Min. nachgaren lassen.

Sauce

2 dl Madeira

2 dl Rotwein Bratensatz damit ablöschen

wenig Bouillonmark beifügen

4 – 6 Zweige Thymian beifügen

alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen

In der Zwischenzeit

1 gehäufte EL

eingeleger

roter Pfeffer in einem Siebchen unter warmem Wasser abspülen; einige Beeren leicht zerdrücken.
Thymian entfernen und den roten Pfeffer zum Jus geben.

60 g kalte Butter in Flocken zum Jus geben und einziehen lassen

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker den Jus nach Gutdünken fertig würzen

Dazu passt am besten Safranrisotto.

*Den Risotto in die Mitte des Tellers platzieren, den Jus rundherum verteilen,
das Fleisch schräg schneiden und auf den Jus legen.*

Heidi Andrighetto Erdin

