

GEBRATENES LAMMRÜCKEN- FILET MIT KARTOFFELKUCHEN



LAMMRÜCKENFILET

ZUTATEN: 1 Lammfilet, 1dl Erdnussöl, 100g Butter, 200g gemahlene Mandeln, 100g Paniermehl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und bei hoher Hitze im Erdnussöl kurz anbraten. Paniermehl, Mandeln und Butter miteinander mixen und als Kruste auf das Filet geben. 4–5 Minuten bei 180° C im Ofen fertig garen.

KARTOFFELKUCHEN

ZUTATEN: 600g Kartoffeln (Charlotte), 8dl Halbrahm, 30g geriebener Parmesan, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Kartoffeln in Scheiben schneiden. Rahm aufkochen, Kartoffeln begeben und weich garen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin, in Gratinform geben. Bei 180° C ca. 15 Minuten backen, mit Käse bestreuen und weitere 10 Minuten gratinieren. Mit einer runden Form Küchlein ausstechen und auf dem Teller anrichten.