

Lammrückenfilet mit Kräutern und Mandeln auf Kartoffel-Spargel-Püree

Rezept von Christian Kolb vom Cateringservice artichoc in Bad Vilbel

(Für 4 Personen)

Zutaten Lammrückenfilet mit Kräutern und Mandeln:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Rosmarin
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 2 EL Öl zum Braten
- 600 g Lammrückenfilets

Zutaten Grüner Spargel-Kartoffelpüree:

- 300 g Kartoffeln, geschält und gekocht
- 150 g Butter
- 200 g Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 2 Prisen Salz-Pfeffer-Mischung
- 250 g grünen Spargel, gekocht und in Scheiben geschnitten

Zubereitung Lammrückenfilet mit Kräutern und Mandeln:

Zuerst die Kräuter fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Mandelmehl zugeben und alles verrühren.

Die Pfanne mit dem Öl erhitzen. Die Lammrückenfilets beidseitig kurz und kräftig anbraten. Die Filets danach sofort aus der Pfanne nehmen und in der Kräuter-Mandel-Mischung wälzen. Die Kruste fest andrücken. Das Fleisch auf einen Teller legen und im Ofen bei 90-120° C ca. 10-15 Minuten fertig garen. Die Filets aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung Grüner Spargel-Kartoffelpüree:

Die gekochten Kartoffeln zerstampfen und zusammen mit der Butter und der Milch aufkochen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den geschnittenen, lauwarmen Spargel unter das Kartoffelpüree heben.