



Weltenburger Kloster

WELTENBURGER LAMMFILET MIT KARTOFFELPÜREE UND FRÜHLINGSGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- › 1,5 kg Lammfilet
- › Gemahlener Pfeffer
- › Salz
- › Prise Muskatnuss
- › Ca. 3 große Zwiebeln
- › 3 Knoblauchzehen
- › 2 EL Olivenöl
- › 100 ml Weltenburger Spezial Festbier oder Asam-Bock
- › 250 ml Lammfond (Glas)
- › 800 g mehligkochende Kartoffeln
- › 200 g Karotten
- › 200 g Knollensellerie
- › 200 g Zucchini
- › 1 TL Speisestärke
- › 30 g Butter
- › 200 ml Milch

ZUBEREITUNG

- 1) Lammfilet waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer einreiben. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob würfeln. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Filet von allen Seiten in 4-5 Minuten anbraten. Mit dem Bier und 100 ml Lammfond ablöschen und im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten bei 80° C garen.
- 2) Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten garen bis sie weich sind.
- 3) Karotten, Zucchini und Sellerie schälen und in Würfel von 1 cm Durchmesser schneiden. Karotten und Sellerie in reichlich Salzwasser 5 Minuten blanchieren, anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 4) Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Den Bratensatz mit dem übrigen Lammfond loskochen, die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden.
- 5) Kartoffeln noch heiß schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse in einen kleinen Topf drücken. Mit 20 g Butter und der heißen Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlenem Muskat abschmecken.
- 6) Das Gemüse in einer Pfanne in Butter kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7) Das Fleisch auswickeln, in Scheiben schneiden und etwas salzen, mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse anrichten – mit Sauce garnieren.

*Ideal schmeckt dazu ein eiskaltes Weltenburger Spezial Festbier!
Ein Ostergenuss erster Klasse!*