

Lammrückenfilet mit Blauschimmelsauce

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lammrückenfilet
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
2 EL Olivenöl
200 ml Sahne/Obers.
200 g. Weichkäse mit zartem Blauschimmel (z.B. 1 Bresso Prachtstück)

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch einreiben. Mit Rosmarin und Thymian in heißem Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten. Fleisch und Kräuter aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Käse entrinden und in Stücke schneiden. Den Bratfond mit Sahne loskochen. Den Käse zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten.

Beilage: grüne Bohnen, kleine Röstkartoffeln

guten Appetit