

Lammfilets im Serranomantel



Zutaten für drei Personen:

3 Lammfilets
3 Scheiben dünn geschnittener Serranoschinken
1-2 Schalotten (je nach Größe)
1 Knoblauchzehe
10-12 Salbeiblätter
Salz
Zitronenpfeffer (alternativ etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone)
1 TL mittelscharfer Senf
1-2 EL Olivenöl
1 walnußgroßes Stück Butter
30 ml Sherry
75 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
1-2 Zucchini
300 ml Gemüsebrühe
besondere Hilfsmittel:
Kugelausstecher

1. Lammfilets Zimmertemperatur annehmen lassen.

2. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Knoblauchzehe in sehr feine Scheiben schneiden. Bei den Salbeiblätter den Stiel abknipsen, waschen und gut mit Küchentüchern trocknen.

3. Serranoscheiben sehr dünn mit Senf bestreichen (eventuell nur schräg/ teilweise). Die Lammfilets mit wenig Salz und reichlich Zitronenpfeffer einreiben. Mit den Serranoscheiben und jeweils 2 Salbeiblättern umwickeln. Nach Bedarf mit Zahnstochern feststecken.

4. Die umwickelte Lammfilets bei mittlerer Hitze in Olivenöl und Butter anbraten, dann die Hitze zurücknehmen, Schalottenwürfel und Knoblauchscheiben zugeben und kurz mitbraten. Zum Schluss 4-6 fein gewiegte Salbeiblätter unterrühren. Mit Sherry ablöschen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und die Lammfilets bei geringer Hitze fertig garen. Optional auch noch einige Champignonscheiben mitgaren.

5. Lammfilets in Alufolie warm stellen, die Sauce nach Geschmack einköcheln und abschmecken.

6. Auf vorgewärmten Tellern mit Zucchini-Kugeln anrichten.

Zucchini-Kugeln:

Mit einem Kugelausstecher herstellen und in Gemüsebrühe ca. 10 min dünsten.

Hinweise:

Statt Zitronenpfeffer kann man auch Zitronenabrieb aufstreuen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.06.2024