



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Gekräuertes Lammfilet mit Röstkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g kleine festkochende Kartoffeln
- 250 g Champignons
- 3 Scheiben Toastbrot
- 4 EL gehackte Zitronenmelisse
- Salz, Pfeffer
- 5 EL gehackte Petersilie
- 60 g geraspelter deutscher Gouda
- Salz, Pfeffer
- 6 EL raffiniertes Rapsöl
- 4 Lammrückenfilets à ca. 150 g
- 2 EL körniger Senf



Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen, pellen, vierteln. Champignons waschen, putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Brot entrinden und im elektrischen Zerkleinerer hacken. Auf ein Backblech geben, und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten rösten.

Brösel herausnehmen, auf einen Teller geben. Kräuter und Käse untermischen. Kartoffeln und Pilze salzen, pfeffern und mit 5 EL Öl auf eine Fettfangschale geben und im Ofen ca. 10 Minuten braten.

Lammfilet waschen, trocken tupfen, würzen und im restlichen heißen Öl ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Senf bestreichen und in der Bröselmischung wälzen, dabei leicht andrücken. Auf das Gemüse setzen und 2-3 Minuten überbacken.

Guten Appetit!

