

Lamm

Kartoffelspieße mit Lammfilet

Zutaten für 4 Personen:

4 Lammfilets à 150 g
2 EL Rapsöl
2 TL getrockneter Thymian
3 EL Rotwein
2 gelbe Paprikaschoten
3 Möhren
1 TL Zucker
150 ml Sahne
4 EL Paprikamark
450 g TK-Kartoffelbällchen
125 g durchwachsener Speck am Stück
200 g Softpflaumen
2 EL Aprikosenmarmelade
Salz, Pfeffer, Holzspieße

Zubereitung:

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammfilets darin von beiden Seiten anbraten, salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Die Filets in eine feuerfeste Form legen, abdecken und bei 100 °C nachziehen lassen.

Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden, die Möhren schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. 1 EL Rapsöl in der Pfanne erhitzen, die Gemüsestücke darin anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Danach mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, die Sahne mit dem Paprikamark verrühren, mit dem Gemüse mischen und nochmals mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelbällchen auf ein Backblech legen und nach Packungsanweisung im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft 200 °C) ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Auf die Holzspieße abwechselnd Kartoffelbällchen, Speckscheiben sowie Softpflaumen stecken und die Spieße ringsum dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Spieße auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10 Minuten überbacken.

