

Lammrückenfilet im Paprikabiskuit mit Pilzen und Senfsauce (für 4 Personen)

ZUTATEN für das Paprikabiskuit:

2 Eier
1 TL gelbes Paprikapüree
1 TL rotes Paprikapüree
(Paprika dämpfen und mit Schale pürieren)
60 g Mehl

ZUTATEN für das Lammrückenfilet:

400 g Lammrückenfilet
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Rosmarin, Thymian
Schweinsnetz

ZUTATEN für Beilage und Sauce:

160 g Pilze, gut geputzt
40 g gewürfelte Zwiebel
gehackte Petersilie
100 g roter, grüner und gelber Paprika
1 TL Butter
1/8 l brauner Lammfond
4 EL Obers
40 g Senf

ZUBEREITUNG:

Für das Paprikabiskuit je 1 Dotter mit dem roten und dem gelben Paprikapüree vermischen und würzen. Eiklar zu Schnee schlagen und gemeinsam mit dem Mehl auf die zwei Massen aufteilen und unterheben. Rote und gelbe Masse abwechselnd ca. ½ cm hoch auf eine Silikonmatte oder ein Butterpapier dressieren und bei 180°C ca. 8 Minuten backen.

Das Lammrückenfilet würzen und in einer beschichteten Pfanne beidseitig anbraten. In das Paprikabiskuit einschlagen, mit dem Schweinsnetz umwickeln und im Rohr nochmals 12 Minuten bei 170°C garen, dann noch etwas rasten lassen.

Die Pilze mit den Zwiebelwürfeln anbraten, würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Paprikas schälen, in große Dreiecke schneiden und in Butter anbraten.

Für die Sauce den braunen Lammfond mit Obers einreduzieren, den Senf hinzufügen und aufmixen.

Die Pilze in der Mitte des Tellers platzieren, die Paprikas rundherum legen. Das Lammfilet einmal schräg in der Mitte durchschneiden, auf die Pilze setzen und mit der Sauce vollenden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof - Küchenteam*

