

Lammfilet mit Trüffel-Kartoffel-Püree

Zutaten für 4 Personen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

Salz

300 g Fingermöhren

1/2 Bund Petersilie

4 Lammlachse (à ca. 125 g)

1 EL Olivenöl

Pfeffer

1 TL brauner Zucker

200 g Schlagsahne

100 ml Milch

4 TL MEGGLE Trüffelbutter

geriebene Muskatnuss

Alufolie

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Möhren schälen, Grün bis auf 2-3 cm einkürzen. Möhren waschen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten bissfest garen. Petersilie waschen,

trocken tupfen. Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und hacken. Möhren herausnehmen und kalt abschrecken. Fleisch waschen und trocken tupfen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Filets unter Wenden 4-6 Minuten medium braten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, in Alufolie wickeln und an einem warmen Ort ca. 5 Minuten ruhen lassen. Bratsatz erneut erhitzen. Möhren darin bei milder Hitze ca. 1 Minute schwenken. Möhren mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Kartoffeln abgießen. Sahne, Milch und 2 Teelöffel Trüffelbutter zugeben und zu Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 2 Teelöffel Trüffelbutter vorsichtig schmelzen. Möhren, Fleisch und Püree anrichten, mit geschmolzener Trüffelbutter beträufeln und mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 2220 kJ/530 kcal. E 33 g/F 28 g/KH 37 g