

Lammfilet provenzial an Feigen-Senf-Soße mit Käsetartes

Zutaten (4 Personen)

4 EL Olivenöl, 4 EL Butter

5 EL Lamm- oder Wild- Fond aus dem Glas

4 Lammfilets à 150 g

1 EL Lavendel getrocknet, 1 EL Kräuter der Provence

1 Mocalöffel Chilipulver oder getrocknete, zerstoßene
Schotenstückchen

2 Msp. Muskat, 2 Msp. Macisblüte, getrocknet

2 Msp. Currymischung, 1 TL Kurkuma (Gelbwurz)

1 Glas/Gläser Feigensenf

3 EL weißer Balsamico-Essig

1 Glas/Gläser Prosecco oder Sekt

1 kleine Schalotte

1 Pck. Blätterteig (Tiefkühlware)

400 g Ziegenkäse in Asche gewälzt mit Strohalm

2 große Kartoffeln

1 Becher süße Sahne

Salz, Pfeffer

1 Glas/Gläser getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

Zubereitung

Das Lammfleisch trocken tupfen, mit Kräutern der Provence, Lavendel und etwas Chili einreiben, so dass es gut haften bleibt. In einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Backofen bei 180° Grad Umluft ca. 15 Minuten weitergaren lassen. In derselben Pfanne die klein gewürfelte Schalotte anschwitzen, Curcuma und einen Esslöffel Feigensenf dazugeben und mit dem Lamm- oder Wildfond ablöschen. Einreduzieren lassen, nach und nach das Glas Sekt dazugeben, weiter einreduzieren und einige Tropfen weißen Balsamico dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig rund ausstechen und kleine feuerfeste Formen damit auslegen. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden, auf den Blätterteig legen und mit Muskat, Macis und etwas Pfeffer würzen. Darauf ein paar Tropfen süße Sahne verteilen und im Backofen bei ca. 180° Grad Umluft 15 Minuten backen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben hobeln und auf einem Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, nebeneinander legen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Muskat und mit in Würfel geschnittenen, getrockneten Tomaten bestreuen. Da die getrockneten Tomaten in Olivenöl eingelegt sind, reicht diese Flüssigkeit aus um die Kartoffelscheiben nicht austrocknen zu lassen. Die Kartoffeln im Backofen bei 180° Grad Umluft 15 Minuten backen oder gratinieren lassen.