



[Drucken](#)

Lammfilets mit Puy-Linsen und Kerbelsoße



Zutaten für 4 Personen

- 120 g Puy-Linsen
- 80 g Möhren
- 80 g Knollensellerie
- 80 g Kartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 2 kleine Tomaten
- 40 g Kerbel
- 500 g Lammfilets
- 80 g bayer. Butter
- 1 ½ EL Sonnenblumenöl
- 80 ml Weißwein
- 80 ml Lammfond
- 160 ml bayer. Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Linsen in einem Liter Salzwasser aufkochen, 20 Minuten garen. Möhren, Knollensellerie und Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchstange der Länge nach halbieren, ebenfalls waschen und in Streifen schneiden. Die Stielansätze der Tomaten entfernen, kreuz-weise einritzen und einige Sekunden in kochendes Wasser legen, bis sich die Haut löst. Tomaten kalt abschrecken, schälen vierteln und dabei entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kerbel waschen, trocknen, dicke Stiele entfernen, den Rest grob hacken.
2. Möhren-, Sellerie-, und Tomatenwürfel zusammen mit den Lauchstreifen und 30 g Butter in einem Topf anschwitzen, Linsen dazugeben und 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammfilets würzen und mit weiteren 20 g Butter und 1 ½ EL Öl bei milder Hitze 10 Minuten rosa braten. Gleichzeitig die Kartoffelwürfel in der restlichen Butter knusprig braten.
3. Lammfilets aus der Pfanne nehmen, zugedeckt einige Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, mit Lammfond aufgießen und stark einkochen. Sahne dazugießen, um etwa ein Drittel einkochen, gehackten Kerbel dazugeben und abschmecken.
4. Lammfilets mit Kerbelsoße und Linsen anrichten und mit Kartoffelwürfeln bestreuen.