

Lammrückenfilet mit Pilz-Gehacktesfarce im Weißkohlwickel,Portwein-Grafschafter-Apfelschmaussauce,Chillikarotten und Kartoffel-Mandelpüree

Zutaten für 4 Personen:

600 g Lammrückenfilet	200g Gehacktes	50g Pilze geschnitten
600 g Karotten in Stifte	4 große Blatt Weißkohl	200g Butter
2 Knoblauchzehe gehackt	1 El. Petersilie gehackt	2El.Apfelschmaus
Salz Pfeffer Muskat Zucker	1 Chillischote	2cl. Portwein
2 Schalotte gehackt	100g Mandelblätter geröstet,gemahlen	
400g Kartoffeln geschält	100 ml. Milch	150ml.Sahne
100 ml. Bratensaft	1Scheibe Toast eingeweicht	1 Ei
1 El. Mehl	100 ml. Orangensaft	

ZUBEREITUNG Lamm:

Lammrückenfilet mit Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen und von allen Seiten kurz anbraten, zur Seite stellen. Pilze, Knoblauch und Schalotten in Butter anschwitzen mit Salz würzen, auskühlen. Weißkohl fünf Minuten bei schwacher Hitze kochen, auskühlen. Gehacktes, Ei, Pilze, Petersilie, Toast, Salz und Pfeffer gut mit einander vermengen. Die Hackmasse auf den Lammrückenfilets gleichmäßig verteilen mit dem Weißkohlblatt umwickeln, binden, würzen, von allen Seiten gleichmäßig anbraten und bei 160°C im vorgeheiztem Ofen in 30 Minuten fertigbaren.

ZUBEREITUNG Sauce:

Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen,mit Portwein ablöschen,reduzieren,mit Mehl abstäuben,Bratensaft auffüllen, Grafschafter Apfelschmaus zugeben, kurz durchkochen , mit Zucker Salz und Mußkat würzen.Kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter und etwas Sahne mit einem Pürierstab untermixen.

ZUBEREITUNG Chillikarotten:

Karotten in Stifte schneiden,in Butter anschwitzen,Chilli,Salz,Zucker Zufügen,mit Orangensaft auffüllen und in fünf Minuten durchgaren.

ZUBEREITUNG Kartoffelpüree:

Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden und garkochen,abschütten Abdämpfen,durch eine Kartoffelpresse geben.Milch mit Butter erhitzen Mit den Mandeln zu den Kartoffeln geben, alles mit einem Schneebesen gut durchrühren,mit Salz und Mußkat abschmecken.