

Lammrückenfilets an pikanter Feigen-Portwein-Sauce



Ingrédients

Für 4 Personen

3 - 4 Lammrückenfilets, je nach Grösse
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL Bratbutter
1 dl roter Portwein
1 Zwiebel
1 EL Butter (1)
1 dl Rotwein
2 dl Kalbsfond oder leichte Gemüsebouillon
6 Feigen oder 2 grosse säuerliche Äpfel
1 EL Butter (2)
2 - 3 EL Sandro Vanini Mostarda Purée Feigen
40 g Butter

Préparation

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum je nach Grösse insgesamt 2 - 3 Minuten anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 1 - 1 1/4 Stunden nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Portwein auflösen und beiseite stellen.

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In der Butter (1) andünsten. Bratenjus, Rotwein und Kalbsfond oder Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

Die Feigen waschen, trockentupfen und halbieren. Bei Verwendung von Äpfeln diese schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und jeden Schnitt nochmals halbieren.

Kurz vor dem Servieren in einer weiten Pfanne die Butter (2) erhitzen. Feigen oder Äpfel darin 3 - 4 Minuten dünsten.

Gleichzeitig die eingekochte Sauce nochmals aufkochen, mit Mostarda Purée Feigen, sowie der in Stücke geschnittenen Butter verfeinern und mit Salz, sowie Pfeffer abschmecken.



Haecky Import AG

Die Lammrückenfilets in Scheiben aufschneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. mit den gedünsteten Feigen oder Äpfeln garnieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch