



Lammnierstück im Kräutermantel

Ob zu Ostern oder auch einem anderen Festtag eignet sich dieses raffinierte Gericht mit Lammfleisch. Passend zum Frühling und zum Fleisch wären Bratkartoffeln und Salat; vielleicht schon der erste eigene Kopfsalat mit Frühlingszwiebeln, Schnitt- od. Bärlauch und Radiesli.



4 1	KL	Lammnierstück, je ca. 150 g Salz, Pfeffer	Fleisch würzen.	
Bratbutter oder Olivenöl			In erhitzte Pfanne geben. Fleisch bei mittlerer Hitze beidseitig je 1 Min. anbraten, dann bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Wenden <u>pro Seite</u> während weiteren 5-8 Min. (je nach Dicke des Fleisches) rosa braten. Auf vorgewärmte Platte geben und bei 60° warmhalten.	
Sauce				
2	dl	Weisswein	In Pfanne geben, Bratsatz auflösen, zur Hälfte einkochen lassen, in ein Pfännlein absieben.	
½ wenig	KL	Maizena Wasser	Anrühren, dazu giessen, aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen.	
1	EL wenig einige	Meerrettichcantadou Salz oder Bouillon Tropfen Tabasco	Zugeben, abschmecken.	
1	dl	Rahm		
Kräutermantel				
1	EL	scharfer Senf	Fleisch damit bestreichen.	
2	EL	gehackte Kräuter z.Bsp. Kerbel, Peterli, Schnittlauch, Basilikum, Rucola oder Wildkräuter aus Umgebung. (Bärlauch!)	Fleisch rundum mit Kräuter bestreuen, diese leicht andrücken. Fleisch in leicht schräge, 1-1½ cm dicke Tranchen schneiden.	
			Sauce separat dazu servieren.	