

Lamm in Pistazienkruste mit Sauerkirschsauce und Kartoffelpüree

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Gericht, wird es von einer Pistazienkruste ummantelt, auf Kartoffelpüree gebettet und mit einer wunderbaren Sauerkirschsauce beträufelt. Und das Beste, es ist so schnell gemacht, dass noch genügend Zeit bleibt, den Osterhasen zu spielen!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. In einer Pfanne Butter schmelzen. Lamm von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Bratenflüssigkeit aufbewahren.

- 2 -

Pistazien, Paniermehl und Petersilie in einen Food Processor oder einem Mörser bearbeiten, bis alles grob zerkleinert ist.

- 3 -

Senf auf einen Teller geben und Panade auf einen anderen Teller geben. Lamm erst im Senf wälzen, dann durch die Panade. Anschließend 20 Minuten im heißem Ofen garen.

- 4 -

Für die Sauce Bratenflüssigkeit erhitzen und mit Rotwein ablöschen. Zum Kochen bringen und 2 Esslöffel Kirschsafft und Thymian dazugeben. Kirschen und Butter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Für das Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und weich kochen. Etwas abkühlen lassen. In eine Schüssel geben, Muskatnuss, Petersilie und Olivenöl hinzugeben und so lange mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten, bis sie die richtige Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 2 Portionen

Für das Lamm

300 g Lammfilet
25 g Petersilie
25 g Pistazien
25 g Paniermehl
50 g Butter
Senf

Für die Sauce

50 g Sauerkirschen aus dem Glas
150 ml Rotwein
25 g Thymian
1 1/2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

5 Kartoffeln
1 Zweig(e) Petersilie
1 Prise(n) Muskatnuss
1 Esslöffel Olivenöl
Milch, nach Bedarf
Salz, Pfeffer

Ostern ohne Lamm ist wie Weihnachten ohne Gans. Möglich, aber fast unvorstellbar. Bei diesem italienischen

Lamm in Pistazienkruste mit Sauerkirschsauce und Kartoffelpüree

- 6 -

Kartoffelpüree auf einen Teller geben, Lamm darauflegen und Sauce dazugeben. Nach Belieben mit Sauerkirschen und Thymian garnieren.