.

Lammgeschnetzeltes mit Ziegenfrischkäse-Creme

Hof-Meerheck aus Neuwied / Heimbach-Weis empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

Ziegenfrischkäse-Creme: 125 g Ziegenfrischkäse 125 g Ricottakäse oder Frischkäse etwas Sahne frische Kräuter nach Geschmack Für das Lammgeschnetzelte: 400 g Lammfleisch von der Keule 2 Schalotten, fein geschnitten 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten 1/2 Glas Rotwein 100 ml Lammfond 2 EL Crème fraîche 1 TL Thymian 1 TL Rosmarin, fein gerebelt 1 TL Petersilie, fein gehackt Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Creme alle Zutaten gut verrühren und in einem Schälchen kalt stellen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, auf ein Sieb geben und den Fleischsaft auffangen. Die Schalotten und den Knoblauch in der Pfanne anschwitzen, mit Rotwein und Lammfond ablöschen, alles um die Hälfte reduzieren und Creme fraiche zufügen. Nochmals etwas einkochen. Den abgetropften Fleischsaft untermischen. Mit dem Zauberstab aufmixen und dann die Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch kurz in der Soße erwärmen (Soße soll nicht mehr kochen) und mit der Ziegenfrischkäse-Creme anrichten.