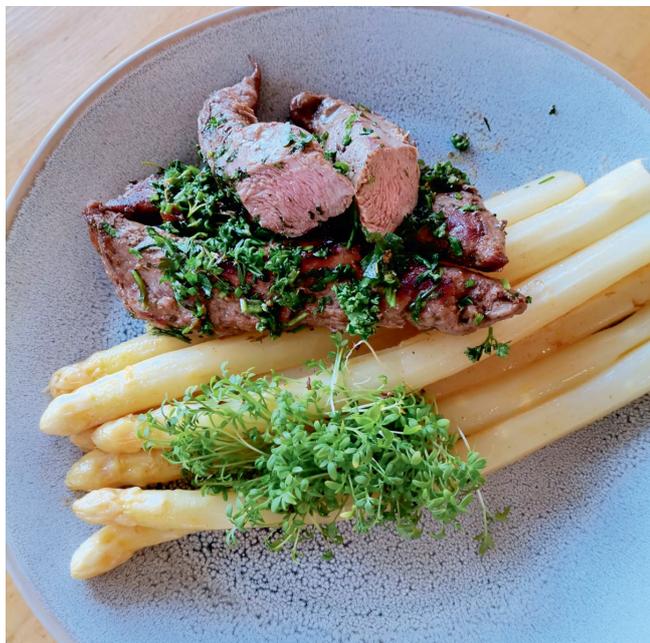


Lammfilet mit weißem Spargel



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Lammfilet
1 kg weißer Spargel
frische Kräuter nach Wahl
z. B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch,
Kresse, Thymian
1 Zitrone unbehandelt
3 EL Olivenöl
3 EL Butter
Weißburgunder
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Lammfilet von Sehnen befreien und von allen Seiten kurz, scharf im Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter kleinschneiden mit Zitronenabrieb und 2 EL Olivenöl mischen.

Spargel schälen und in 5 Minuten im Dampfgarer garen oder in Wasser.

Lammfilet in die Kräutermischung geben und in einer Feuerfesten Schale in den vorgeheizten Backofen (ca. 100 °C) rosa garen.

Den bissfesten Spargel in der Pfanne mit Butter und einer Prise Zucker glasieren, mit einem Schuss Weißburgunder ablöschen.

Spargel auf einer Platte anrichten und die Lammfilets mit Kräutern darauf platzieren.



Nieder-Olmer Weißburgunder trocken

Unser Weißburgunder liefert mit seinen sanften Fruchtaromen einen scheinenden Kontrast zum erdigen Spargel!