

ZUTATEN

300g Lammfilet	50g Kerbel	Rohrzucker, Salz, Pfeffer
300g Kalbsrücken	Rosmarin	1 weiße & 1 rote Zwiebel
7 große Kartoffeln	Koblauch	100g Schmand
500g grüner Spargel	250g Strauchtomaten	250ml Rotwein
100 - 125g Butter	200g Champignons	4 - 5 Datteln
Vollkorn-Semmelbrödel	250ml Sahne	
Rapsöl, Balsamico		
Parmesan		

Lammfilet im Kartoffelmantel & Kalbsrücken unter Kerbelkruste an Spargelkartoffelpüree, zweierlei Soßen u. geschmolzene Tomaten

Für das Püree: 4 große Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen. Spargelköpfe in Butter & Semmelbröseln anbraten. Rest des Spargels klein schneiden, kochen & pürieren. Kartoffeln stampfen u. mit Püree u. Butter vermengen. **Für das Lammfilet:** 3 grob geriebene Kartoffeln mit Parmesan zu einen großen Kartoffelfladen in der Pfanne bereiten. Nur eine Seite anbraten, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. lammfilet mit Pfeffer & Salz würzen, mit Rosmarin anbraten. Auf Fladen geben, einrollen. Bei 120 Grad im Ofen ca. 10 min ziehen lassen, dann in 3 cm große Stücke schneiden. **Für den Kalbsrücken:** Aus Kerbel, Butter, Parmesan und Vollkornbrösel eine Kruste bereiten. Das gewürzte Kalbsfilet rundum anbraten, anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, die Kruste darauf verteilen, fest andrücken und bei 120 Grad 10 min. ziehen lassen. **Für die Tomaten:** 250g Cherry-Strauchtomaten in Öl anbraten, 1 TL Rohrzucker u. etwas Salz darüber streuen, ca. 10 min braten lassen. **Für die Chamignonsoße:** Zwiebel anbraten, gewürfelten Champignons dazugeben, ca. 10 min braten. Sahne u. Schmand dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. **Für die Rotweinsoße:** Zwiebeln anbraten, mit Rotwein u. Balsamico ablöschen, Datteln u. etwas Salz hinzufügen, einreduzieren lassen, dann pürieren. Zusammen mit dem Püree (gebratene Spargelspitzen darauf geben), dem Lammfilet mit Rotweinsoße, dem Kalbsfilet mit Champignonsoße u. den Tomaten anrichten.



MO 19.30 UHR
DI 23.00 UHR
MI 21.30 UHR
FR 23.00 UHR
SA 16.30 UHR