

Lammfilet im BaVinicum- Vinchilibett

Zutaten für vier Portionen:

800 g Lammfilet, Rotwein, 2 EL BaVinicum, Vinchili, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin, mittlere Zwiebel, Thymian, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Lammfilet in etwas Rotwein, einer Knoblauchzehe, drei EL Olivenöl, einen Zweig Rosmarin, Zwiebel in Ringe geschnitten und Thymian einen Tag vorher einlegen.

Dann das Filet pfeffern und salzen und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Nun den Sud dazu geben und ca. 8 Min. köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen und 1-1,5 Becher Sahne, etwas Rotwein, 2 EL BaVinicum und Vinchili in die Sauce rühren. Die Sauce etwas andicken und das Filet zum Durchziehen hineinlegen, auf kleiner Flamme noch kurz garen.

Hierzu empfehlen wir Rosmarinkartoffeln und Spinat evtl. auch etwas Mangold dazu reichen.

Guten Appetit!



Rezept Nr. 49

Lammfilet im BaVinicum- Vinchilibett



Heute schon geliebt?

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee