

Lammfilet mit Käsesoße

Zutaten für die Käsesoße (für 4 Personen):

- 150 g halbfester Schnittkäse
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- etwas Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Chili

Käse reiben oder in kleine Stücke teilen. Schalotten schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen. Weißwein hinzufügen und etwas einkochen lassen.

Den Käse nach und nach unterrühren und im Sud schmelzen lassen. Wer mag, kann noch etwas Sahne hinzufügen, um die Konsistenz etwas zu verdünnen. Die Soße mit Pfeffer, Salz, Muskat und etwas Chili abschmecken.

Tip: Für eine leckere Käsesoße kann man viele Käsesorten verwenden - je nach Geschmack kräftige oder milde Sorten, sie können auch kombiniert werden. Damit sie schnell und gut schmelzen, sollten sie aber eher jung sein. Auch Edelschimmelkäse wie Gorgonzola eignet sich hervorragend.

Zutaten für die Lammfilets:

- 4 Lammfilets
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Lammfilets säubern und leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets rundum anbraten. Dabei Knoblauch und Rosmarin mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren und die Filets 4-5 Minuten fertig garen.

Die Innentemperatur zum Schluss mit einem Küchenthermometer prüfen. Bei 52-55 Grad ist das Fleisch perfekt und im Kern saftig und rosa. Die Lammfilets pfeffern und mit der Käsesoße servieren.

Dazu passen Backkartoffeln oder Reis und Saisongemüse nach Wahl.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 25.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen