

Lammfilet mit Sellerie-Stampf und Shiitake-Pilzen

Zutaten (für 3 Personen):

- 300 g (Bio-) Lammfilet
- 300 g Knollensellerie
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zehe Knoblauch
- 0,5 Bund Rosmarin
- 0,5 Bund Thymian
- 300 g Cherrytomaten
- 300 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 EL Senf
- Muskatnuss
- 2 Schalotten
- 100 g Shiitake-Pilze
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Kartoffeln und Sellerie schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Das Fleisch salzen und mit Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweigen scharf in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Anschließend circa 15-20 Minuten bei 100 Grad im Ofen garen. Wenn das Fleisch die gewünschte Garstufe erreicht hat, aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Backpapier zu kleinen Schiffchen formen. Cherrytomaten in die Backpapierschiffchen geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. 12-15 Minuten im Ofen bei 100 Grad garen.

Milch mit Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Kartoffeln und Sellerie abgießen und stampfen. Nach und nach die erwärmte Milch-Butter hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Senf abschmecken.

Schalotten schälen und würfeln. Shiitake-Pilze klein schneiden. In etwas Öl mit Schalotten und Thymian anbraten.

Zum Servieren das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Tomaten, Pilzen und Stampf auf Tellern anrichten.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.07.2022

Koch/Köchin: Okan Akbas

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