

Lammfilet mit Tomaten und Kräutern

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Lammfilets
- 4 Tomaten
- einige Zweige Thymian
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Petersilie
- 2 EL Butter
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Die Lammfilets säubern, leicht salzen und pfeffern. Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen und hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammfilets goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die Hitze reduzieren.

Butter, Tomaten und Kräuter in die Pfanne geben und vermengen. Die Filets wieder in die Pfanne legen und etwa 2 Minuten braten. Das Tomatenragout eventuell noch etwas salzen und pfeffern und zu den rosa gebratenen Filets servieren.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 26.07.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

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