Lammfilet im knusprigen Kartoffelmantel

Zartes Lammfilet im knusprigen Kartoffelmantel gelingt nach diesem Rezept. Das Fleisch bleibt innen zart und rosa und behält sein typisches Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Lammfleisch
4 Stk.	Kartoffeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 EL	Öl
1 Prise	Petersilie
	Paniermehl

Zubereitung

1. Für das Lammfilet im knusprigen Kartoffelmantel werden mehlig kochende Kartoffel geschält und mit einer groben Reibe geraspelt. Die Kartoffel durch ein Küchentuch auspressen, sodass eine relativ trockene Masse entsteht.

2. In einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl einen großen Rösti von einer Seite her anbraten und auf Alufolie gleiten lassen. Die ungebratene Seite salzen und pfeffern und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

3. Das Lammfilet in Paniermehl wenden, auf den Rösti legen und mithilfe der Folie komplett einrollen. Die Folie vorsichtig entfernen und auf einem Gitter über der Fettpfanne für 20 Minuten ins Backrohr geben. Nach dem Garen das Fleisch für 10 Minuten ruhen lassen,

aufschneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Tipp

Frische Pfifferlinge mit einer Speck-Rahmsaucee passen hervorragend zum Lammfilet im knusprigen Kartoffelmantel. Frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln anbraten, salzen und pfeffern und mit etwas Schlagobers abbinden.