

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Lammnierstück im Prosciutto- und Blattspinatmantel mit Apfel-Kartoffel-Gratin im Weckglas an Lavendeljus

#### Zutaten für Lammfilet:

1-2 Stück	Lammnierstück oder Lammfilet (1 Lammfilet reicht für 2 Personen)
50 g	frischer Spinat
8-10 Stück	Prosciutto di Parma
2-3 EL	Öl zum anbraten

#### Zutaten für Gratins:

4 KL.	Äpfel
300 g	Kartoffeln, festkochend
200 g	Vollrahm
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stiel	Rosmarin
etwas	Butter zum einfetten (oder Backtrennfett)

#### Zutaten für Lavendeljus:

5 dl	guten Weisswein
1 dl	Nouilly Prat
1 Schuss	Aceto Balsamico weiss
50-100 g	Kalte Butter
1-2 EL	Lavendelblüten (in Fachgeschäften erhältlich)
etwas	Fleur de Sel, Butter (je nach Bedarf)
etwas	Butter, kalt

#### Garnitur:

etwas	frische Lavendel- oder sonstige essbare Blüten (in Fachgeschäften erhältlich)
-------	---

#### ZUBEREITUNG:

Die Lammfilets ca. eine ½ Stunde vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschliessend mit frischem Spinat bedecken, die Prosciutto Scheiben überlappend darauf platzieren und eng einwickeln. Beiseite stellen.

Inzwischen den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in ca. 2mm dünne scheiben hobeln. Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen – ebenfalls in ca. 2mm dünne Scheiben hobeln. Rosmarin zupfen und klein hacken. Begeben.

Die Kartoffel- wie auch Apfelscheiben in die Gläser schichten. Die Rahm-Mischung darübergiessen. Die kleinen Gratins im heissen Ofen ca. 15-25 Min. goldbraun backen. Gratins aus dem Ofen nehmen.

In der Zwischenzeit - Den Weisswein und Nouilly Prat mit dem weissen Aceto Balsamico aufkochen und einreduzieren lassen. Die Lavendelblüten beigegeben und mit etwas Fleur de Sel abschmecken. Zuletzt die kalte Butter daruntergeben und mit dem Schwingbesen schaumig rühren. Warmhalten.

Das eingewickelte Lammfilet bei mittlerer Hitze mit Olivenöl anbraten und anschliessend bei ca. 100° C eine ½ Stunde in den Backofen geben. Selbstverständlich kann das Lammfilet auch 1-2 Stunden vorher zubereitet werden und im Backofen bei 80° C niedergaren.

Die geschnittenen Lammfilet-Stückchen (ca. 2-4 Stück pro Person reichen aus) auf einen schönen Teller platzieren – den Kartoffel-Apfel Gratin separat dazu geben. darauf oder nebenbei platzieren. Den Lavendeljus auf das Lammfilet geben und mit frischen Lavendelblüten oder sonstigen essbaren Blüten dekorieren.