

Lammmedaillons mit Thymian

Tief den Duft des Thymiansträusschens einatmen - so entstehen bezaubernde Urlaubsbilder im Kopf!

La Mise en Place:

1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 3 Zweiglein Thymian, 300 g Lammnierstücke, Pfeffermühle, Butter, ½ dl Weisswein, 2 EL Noilly Prat, ½ dl Bouillon, eiskalte Butter

Die Vorbereitung:

Schalotte und Knoblauch in Würfelchen scheiden und vom Thymian die Blättchen zupfen. Die Lammnierstücke in Medaillons von 2 cm Dicke schneiden, mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter aufschäumen und das Fleisch darin goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Butter übergiessen. Im Ofen warm stellen.

Schalotte und Knoblauchwürfelchen in der restlichen Butter anziehen. Thymianblättchen zufügen, mit Weisswein und Noilly Prat lösen und bei grosser Hitze um mindestens die Hälfte reduzieren. Bouillon zufügen und eiskalte Butterstückchen in die Sose schwingen, damit eine schöne Bindung entsteht. Die Sose mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Die Medaillons auf Teller setzen und mit der kleinen Sose überziehen.

Das passt dazu:

Spinat und Bratkartoffeln

