

WEBER



LAMMFILET *im Senf-Kräuter-Mantel*

aus dem Feinschmeckerbeutel



LAMMFILET

im Senf-Kräuter-Mantel

aus dem Feinschmeckerbeutel

ZUTATEN FÜR ZWEI PERSONEN

500g Lammfilet
2 Schalotten
2 Möhren
100g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen
2EL Olivenöl
5EL Senf (*mittelscharf*)
je 1 TL Oregano & Thymian
je 1/2 TL Beifuß & Basilikum
3 Körner Piment
1 Lorbeerblatt
Salz & Pfeffer

Das Lammfilet waschen und trocken tupfen.

Knoblauch und Kräuter fein hacken und gemeinsam mit den Gewürzen,
Senf und Olivenöl eine kräftige Paste anrühren.

Das Fleisch rundherum mit der Paste einreiben und in Frischhaltefolie einwickeln.

Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden (*oder über Nacht*) ziehen lassen.

Nach der Ziehzeit das Fleisch auswickeln und in den Beutel legen.

Die Schalotten, Möhren und den Sellerie schälen, grob würfeln und um das Fleisch herum legen.

Die Pimentkörner und das Lorbeerblatt hinzufügen und den Beutel verschließen.

Ein kleines Loch in das Sichtfenster stechen und den Beutel mit
dem Sichtfenster nach oben auf dem kalten Backblech platzieren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech in die mittlere Schiene des
vorgeheizten Backofens schieben und ca. 15-20 Minuten garen.

Nach dem Garen den Beutel vorsichtig aufschneiden und den Fond abgießen.

(dieser eignet sich hervorragend für die Zubereitung einer Soße!)

Als Beilage empfehlen wir Klöße und grüne Bohnen im Speckmantel.

WIR WÜSCHEN: GUTEN APPETIT!
