Lammfilet mit Gorgonzola-Speckrahmsauce

Zurückhaltend dosiert geben Gorgonzola und Speck der Sauce Rasse, ohne dass sie zu wuchtig für die zarten Lammfilets wird. Abgerundet mit Muskatnuss und mildem Paprika wird sie zu einer wahren Gaumenfreude. Wer Gorgonzola nicht mag, kann ihn durch Taleggio oder einen guten Camembert ersetzen.

Das Lammfilet stammt vom Engadinerschaf, es ist eine kleinwüchsige Rasse die sehr gutes Fleisch liefert, an dem nichts an den "berüchtigten" strengen Schaffleischgeschmack ("böckele") erinnert. Urs Kägi in Medikon bei Wetzikon züchtet Engadiner Schafe, er verkauft das Fleisch am Robenhauser Wochenmarkt. Weitere Bezugsquellen findet man auf der Webseite des Engadinerschaf Zuchtvereins engadinerschaf.ch.

Zutaten (pro Portion)

150g	Lammfilet
25g	Bratspeck
1	Knoblauchzehe
40g	Gorgonzola
4cl	milde Hühnerbouillon
50g	Sauerrahm
	Muskatnuss, Paprika mild
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Lammfilet eine halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum salzen und pfeffern.

Speck zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Petersilie und Knoblauch hacken.

Gorgonzola zu kleinen Würfeln schneiden.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammfilets ringsum kurz und scharf in Olivenöl anbraten. Auf einen Teller legen und für 15 Minuten in den Ofen schieben.
Die Filets vom Engadinerschaf sind recht dünn (ca. 2cm), dickere Filets sollten 20-25 Minuten nachgegart werden

Speckwürfeli zusammen mit dem Knoblauch in der gleichen Pfanne wie die Filets glasig anrösten. Bouillon und Sauerrahm zugeben, mit Muskatnuss und Paprika würzen und auf die Hälfte einkochen lassen. Gorgonzola in die Sauce einrühren, leicht köcheln lassen bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Lammfilets auf einem heissen Teller anrichten, Saft zur Sauce giessen. Sauce um die Filets giessen.