



## Lammfilets auf gesüsstem Balsamico

Die echten Lammfilets sind sehr klein, kaum dicker als ein Finger, da versteht es sich von selbst, dass sie nur ganz kurz gebraten werden dürfen. Insgesamt höchstens 3 Minuten. Nur mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt sind sie ein Delikatesse, wunderbar zart und mit feinwürzigem Geschmack. Angerichtet auf etwas, mit Saba leicht gesüsstem, Balsamico (Balsabamo), ist dieses Gericht fast soviel wie ein kleines Stück Himmel auf Erden...

### Zutaten (1 Vorspeise)

2 Lammfilets (ca. 60g)  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter  
1El Balsamico (Balsabamo)  
1Tl Saba

Etwas Blattsalat und in Scheiben geschnittene Oliven zur Garnitur.

### Zubereitung

Blattsalat und gescheibelte Oliven auf einem Teller anrichten, leicht salzen und pfeffern und mit wenig Olivenöl und Balsamico beträufeln.

Balsabamo und Saba mischen und zu einem Spiegel auf den Teller giessen.

Tipp: Anstelle dieser zwei speziellen Essenzen kann auch guter, mit etwas Honig gesüsster, dunkler Balsamico verwendet werden.

Bratbutter erhitzen. Lammfilets leicht salzen, pfeffern und kurz anbraten. Nach 1 Minute wenden. Nach einer weiteren Minute nochmals wenden. Pfanne von der Herdplatte

ziehen und die Filets ganz kurz nachziehen lassen. Auf dem Balsamico-Spiegel anrichten.



