



Lammfilet-Gulasch mit Austernpilzen und Basilikum

Das falsche Filet stammt vom der Huft und wiegt ungefähr 150g, gerade gut für eine Portion. Es ist aber nicht minder zart und darf nur ganz kurz gebraten werden. Darum hab ich die Pilzsauce vorab zubereitet und erst zum Schluss unter die kurz gebratenen Filetwürfel gemischt. Die Austernpilze hab ich dezent mit frischem Basilikum und Madagaskarpfeffer gewürzt. Der rote Madagaskarpfeffer ist sehr mild, besitzt trotzdem ein intensives, fruchtiges Pfefferaroma.

Zutaten

150g	falsches Lammfilet
1/2	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
100g	Austernseitlinge
0.5dl	Noilly Prat (trockener Vermouth)
10	kleinere Blätter frischer Basilikum (davon 3-4 Blätter zur Dekoration)
15	Kügelchen Madagaskarpfeffer
1dl	Hühnerbouillon
2El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Basilikum fein hacken und in Bratbutter ca. 2-3 Minuten sanft andünsten. Austernseitlinge je nach Grösse etwas zerzupfen und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon zugießen, ganze Madagaskarkörner zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken. Sauce warmhalten, aber nicht mehr köcheln.

Lammfilet in grobe Würfel schneiden, leicht salzen und pfeffern und in Bratbutter auf jeder Seite eine knappe Minute scharf anbraten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Pilzsauce dazugießen und 3 Minuten ziehen lassen. Die Pilzsauce sollte nur am Anfang stark aufkochen.





