

Lammrückenfilet im Kräuter-Brikteigmantel auf scharfem Kirschtomatenragout

4 Lammrückenfilets

Salz, Pfeffer

etwas Olivenöl zum Anbraten

80 g gemischte Kräuter (Estragon, Basilikum, Salbei, Thymian, Rosmarin, Petersilie)

1 Knoblauchzehe

1 Eigelb, 2 EL Senf

Salz, Pfeffer

8 Brikteigblätter, 100 ml Olivenöl

Für das Tomatenragout:

1 Schalotte, ½ Knoblauchzehe

½ Chilischote, 2 EL Olivenöl

40–50 Kirschtomaten (Roma)

300 ml Tomatensauce

Für die Garnitur:

gemischte Kräuter

★ Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne im Öl von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

★ Die Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch ebenfalls fein hacken, mit Kräutern, Eigelb und Senf gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

★ Backofen auf 180 °C vorheizen. Jeweils zwei Brikteigblätter übereinander flach auslegen. Die Filets mit der Kräutermischung ummanteln und auf den unteren Rand der Teigblätter legen. Seiten einschlagen und den Teig aufrollen. In einer Pfanne im Olivenöl von allen Seiten goldgelb anbraten, danach auf einem Blech im Backofen weitere 10 Minuten garen.

★ Für das Tomatenragout Schalotte, Knoblauch und Chilischote fein hacken, im Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomaten längs halbieren und kurz mitdünsten, dann mit Tomatensauce auffüllen und zum Kochen bringen. Die Tomaten 5 Minuten köcheln, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

★ Zum Servieren das Kirschtomatenragout auf Teller verteilen, je ein Brikteigpäckchen darüber legen, mit Kräutern garnieren und servieren.

