Lammrücken in gelber Paprika-Sauce

Kategorien: Fleischgerichte, Gemüse, Gerichte mit TK-Produkten, Lammfleisch, Soßen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

800 g Erdäpfeln
1 Dose (425 ml) Marillen
2 gelbe Paprika
4 Schalotten (oder Frühlingszwiebel, ungefähr 100 g)
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
100 ml trockenenr Weißwein
450 g Tiefkühl-Blattspinat
1/2 Bund Thymian
4 Lammrücken-Filets (Lammlachse; zu je 150 g)
Salz
Pfeffer
126 g Schlagobers

Zubereitung

Erdäpfeln waschen und in Wasser etwa 20 Minuten lang kochen.
Abgießen, abschrecken und schälen.
Marillen abtropfen lassen.
Paprika waschen und putzen.
Paprika und Marillen klein schneiden.
Schalotten und Knoblauch schälen und feinst würfeln.
1 EL Öl in einem Topf erhitzen, 3/4 der Schalotten und Knoblauch darin andünsten.
Marillen (Bis auf 1 EL) und Paprika zugeben und kurz mitdünsten.
Mit Wein ablöschen.
Zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
1 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Rest der Schalotten darin andünsten.
Spinat und 7 EL Wasser zugeben.
Zugedeckt auftauen lassen und dann etwa 10 Minuten dünsten.
Thymian waschen, trocken tupfen und etwas zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken.
Fleisch waschen und trocken tupfen.
Mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, und Fleisch darin kräftig anbraten.
Bei schwacher Hitze, unter mehrmaligem Wenden 5-6 Minuten braten.
Fleisch herausnehmen, (Bratenrückstand aufheben!) und warm stellen.
Die Erdäpfel im Bratöl etwa 5 Minuten rundherum goldbraun braten.
Mit Salz würzen.
Sauce pürieren und durch ein Sieb gießen.
Mit Schlagobers verfeinern und offen etwa 5 Minuten lang köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die restlichen Marillenwürferl dazugeben.
Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Nun alles auf Tellern anrichten.
Mit restlichem Thymian garnieren.

Tip: Statt der gerösteten Erdäpfel kann man auch ein herrliches Erdäpfelpüree zubereiten!