

Johann Lafer, Stromburg, Stromberg

## Lammfilets mit Bratkartoffel-Rettich-Salat

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 250 g Kartoffeln
- 1 Rettich
- 6 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- 12 Lammfilets
- 2 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- 2 Rosmarinzweige
- Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Schalottenwürfel
- 4 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- 100 ml helle Fleischbrühe
- 3 EL Vitis-Quittenssig
- 1 EL Vitis-Traubenkernsenf
- 2 EL Tomatenwürfel
- Salz, Pfeffer
- 6 EL Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl
- verschiedene Salate, geputzt



### Zubereitung:

Kartoffeln und Rettich waschen und beides in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in Öl goldbraun braten und in einer Schüssel mit dem Rettich mischen.

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Die Lammfilets in heißem Vitis-Traubenkernöl zusammen mit den Rosmarinzweigen und den Knoblauchzehen anbraten. Anschließend auf Alufolie legen und im Ofen etwa 8 Minuten garen. Lammfilets herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Die Schalottenwürfel in Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl anschwitzen, mit der Brühe und dem Vitis-Quittenssig ablöschen. Vitis-Traubenkernsenf und Tomatenwürfel begeben und die Marinade mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade über den Kartoffel-Rettich-Salat gießen, vorsichtig mischen und diesen mit Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl nachschmecken, anrichten.

Den Teller mit verschiedenen Salaten dekorieren, die Lammfilets durchschneiden und auf den Bratkartoffel-Rettich-Salat legen.