



Lammfilet gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat mit Rösti

Zutaten:

400g Lammfilet
400g Kartoffeln
100g Ziegenfrischkäse
350g Blattspinat
2 Toastbrote
1 Zwiebel
1 Knoblauch
1/2 Paprika
Butter
Salz, Pfeffer
Olivenöl



Zubereitung:

Braten Sie zunächst ihre Lammfilet kurz und scharf mit gutem Öl an. Nun mischen Sie sich ihre Ziegenfrischkäsefüllung zusammen. Dafür geben Sie den Ziegenfrischkäse mit Salz und Pfeffer und etwas Öl zusammen in eine Schüssel und schlagen diese weich und cremig.

Nehmen Sie nun einen Spritzbeutel zur Hand, füllen diesen mit der cremigen Füllung. Höhlen sie die Fleischfilets mit einem Messer. D.h. Sie schneiden am kurzen Eck ein Loch in das Fleisch und wenden das Messer darin. Nun spritzen Sie ihre Ziegenfrischkäsefüllung in das Fleisch hinein und stellen es kurz zur Seite. Reiben Sie nun die Kartoffeln, salzen und pfeffern, ölen Sie diese und legen nun die Masse wie kleine Reibekuchen in die heiße und geölte Pfanne. Drücken Sie die kleinen Küchlein evtl. etwas platt. Nach einiger Zeit wenden und beide Seiten gut anbraten. Nun würfeln Sie die Toastbrotsccheiben klein und zerkrümeln diese über das zur Seite gestellte Fleisch. Ab damit in den Ofen. Bei 180°C für ca. fünf Minuten. Jetzt nehmen Sie die Pfanne, in der Sie das Fleisch vorher angebraten haben und geben eine geschnittene Zwiebel sowie den Knoblauch hinein. Gut anschwitzen lassen und dann den Blattspinat hinzugeben. Gut anbraten, salzen und pfeffern. Schön ölen, das gibt einen appetitlichen Glanz.

Nehmen sie jetzt das Fleisch aus dem Ofen. Auf zwei Tellern richten Sie zuerst ihre Röstis an, dann ein kleines Spinatnest daneben. Auf das Nest setzen Sie nun das leckere Lammfilet.

Fertig!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)