

Lammrückenfilet an Grappasauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

60 g	Trauben entkernt
1	Frühlingszwiebel
2	Knoblauchzehen
150 g	Cherrytomaten
8	Thymianzweige
3	Lammrückenfilets
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter
1 dl	Noilly Prat
40 g	Butter
2 cl	Grappa
1 dl	Weisswein
1 dl	Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
1 TL	Balsamicoessig



Zubereitung:

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Trauben vierteln. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Den Knoblauch ebenfalls schälen und hacken. Die Cherrytomaten vierteln. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischstücke hineinlegen und auf jeder Seite je nach Dicke 1–1½ Minuten kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 1¼ Stunden gar ziehen lassen.

Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein Siebchen in eine Tasse oder in eine kleine Schüssel giessen. Den Bratenjus beiseitestellen.

Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. Die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Frühlingszwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann den Bratenjus, den Weisswein, den Grappa, den Fond oder die Bouillon sowie den Balsamicoessig dazu giessen, den Thymian beifügen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen.

Nun die Trauben und Cherrytomaten beifügen und alles nur noch 2–3 Minuten kochen lassen. Salzen und pfeffern.

Die Lammrückenfilets aus dem Ofen nehmen und leicht schräg in Scheiben schneiden. Die Grappasauce in die Mitte von vorgewärmten Tellern geben und die Lammfiletscheiben dekorativ darauf anrichten. Sofort servieren.

Tipps:

Dazu passt in Olivenöl gebratene neue kleine Kartoffeln oder ein Spinatrisotto.