

Gerhardts Rezept des Monats

Lammfilet mit Frühburgunder-Feigen und sommerlichen Blattsalaten

Zubereitung

1. Den Wein zusammen mit dem Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben. 10 Minuten leicht kochen lassen, anschließend den Wein durch ein Sieb laufen lassen und zurück in den Topf geben.
2. Die Feigen je nach Größe vierteln oder achteln.
3. Den Sud nochmals kurz aufkochen und die Feigen dazugeben. Leicht mit etwas Kartoffelstärke abbinden und zum Schluss einen Spritzer sehr milden Balsamico hinzufügen. Im Kühlschrank durchziehen lassen – am besten über Nacht.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Die Lammfilets mit Küchentrepp abtupfen, die Knoblauchzehe halbieren und die Filets damit einreiben und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Sesam auf einen flachen Teller geben und die Filets darin wenden. Anschließend auf der Arbeitsplatte mit beiden Händen fest rollen, so dass der Sesam gut hält.
7. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Filets von allen Seiten gerade so kurz anbraten, dass der Sesam etwas bräunt. Danach die Lammfilets für 3 bis 4 Minuten in den Backofen geben und rosa garen.
8. Die Feigen in ihrem Sud langsam erwärmen.
9. Aus 2 EL Balsamico-Essig und 4 EL Olivenöl und etwas von dem Feigenfond eine Marinade rühren, über die Blattsalate geben und die lauwarmen Feigen darauf setzen.
10. Die Lammfilets diagonal aufschneiden, so dass man den rosa Kern gut sieht und auf dem Salatbukett anrichten.
11. Dazu passen Bratkartoffeln.

Zutaten für 4 Personen

8 Lammfilets
150 g geschälter Sesam
1 Knoblauchzehe
12 reife kleine Feigen
0,4 l Burgunder
150 g Zucker
8 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 längs halbierte Vanilleschote
2 EL milder Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
1 EL Kartoffelstärke
Salz
Pfeffer
gewaschene und geputzte
Blattsalate (Feldsalat, Rucola,
Radicchio, Frisee,
Kopfsalat, Lollo Bianco)
Salz
Pfeffer

Gerhardts Weinempfehlung

Gewöhnlich steht der Weinkenner schon beim Stichwort „Zartes Lammfilet“ auf der Kellertreppe, um den exquisiten, gut gereiften Rotwein in Spät- oder Auslesequalität zu holen. Und nun haben die süßen Feigen auch noch eine Nacht mit dem samtigen Spätburgunder verbracht. Er gilt als exklusive Spezialität unter den Burgundern. Mild und finessenreich – ein Festtagswein.

