

## Lamm mit Senf auf Kartoffelpüree mit Lauch

Lammfilets mit Senfpulver, Salz und Pfeffer bestreuen und in etwas Öl goldbraun braten. Zur Seite oder in den Ofen geben.

2-3 Lauchstangen in Röllchen schneiden, in Salzwasser blanchieren. Kartoffeln in Salzwasser kochen und mit dem Lauch zusammen stampfen. Kräftig abschmecken, Milch und Muskat, ggf. Butter zugeben.

Im Bratfett 1 geh. El Mehl anschwitzen mit 250 ml Cidre oder Weisswein ablöschen, aufkochen. Den Fleischsaft des Lammes hinzufügen, 2 Tl. Minzsosse hinzu geben.

Kartoffen-Lauch-Püree auf einem Teller ausstreichen. Lamm in Streifen schneiden, oben auf geben und Sosse darüber. Ggf. kleinen Salat dazu servieren.

(nach Jamies „15 Minuten-Küche, p. 112)