Lammfilet mit kartoffelgratin und spinat

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Demorado	Médio	Hoch	Mit der Familie	4 pessoas

Ingredientes

- 70ml Gallo Extra Natives Olivenöl Reserva
- 600gr lammfilets
- 20gr knoblauch
- 1gr frischer thymian
- 200gr blattspinat
- 50ml weißwein
- Etwas salz und pfeffer
- Etwas muskatnuss
- 200gr geriebene kartoffeln
- 2 eier
- 125ml sahne
- 50gr geriebener käse

1. Lassen Sie die Lammfilets für eine Stunde in einer Marinade aus Olivenöl, zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und frischem Thymian ruhen.

2. Braten Sie dann das Fleisch von allen Seiten in einer Pfanne zusammen mit dem Thymian und dem Knoblauch an bis es Farbe bekommt und lassen Sie es dann auf jeder Seite jeweils weitere 3 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne.

3. Löschen Sie die Pfanne mit dem Weißwein ab und lassen Sie ihn reduzieren.

4. Geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und schmoren Sie es für weitere zwei Minuten.

5. Braten Sie bei hoher Hitze den Spinat mit Öl in der Pfanne kurz an und servieren Sie das Fleisch zusammen mit dem Kartoffelgratin

6. Für das Kartoffelgratin verrühren Sie zuerst die Sahne zusammen mit den Eiern und geben dann die geriebenen Kartoffeln hinzu.

7. Würzen Sie mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer.

8 Fetten Sie dann kleine Formen mit Öl ein und füllen Sie die Kartoffelmischung ein. Streuen Sie den Käse darüber.

9 Backen Sie das Gratin für circa 25 Minuten bei 175°C im Ofen bis die Kartoffeln goldgelb sind.

Produtos utilizados

Reserva

Natives Olivenöl Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide