

Lammfilets

2 Portionen

Zutaten

2 Lammfilets, 30g Kräuterbutter, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Esslöffel Olivenöl, 100g Champignons

Zubereitung

1. Lammfilets salzen und pfeffern
2. Champignons mit Kräuterbutter einreiben
3. Backofen auf 170°C vorheizen
4. Olivenöl in der Pfanne sehr heiß werden lassen
5. Lammfilets von beiden Seiten kurz scharf anbraten
6. Pfanne vom Herd nehmen und Champignons hineinlegen
7. restliche Kräuterbutter über die Lammfilets geben
8. Pfanne in den Backofen stellen und alles 15 Minuten garen lassen

Zeitbedarf

35 Minuten

dazu paßt

Westernkartoffeln, Bärlauchrisotto

