

Lammfilet auf geschmorten Thymian-Äpfel

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Stiele Thymian
- 500g Äpfel
- 3 TL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 3 TL Honig
- 300 ml Most (Apfelwein)
- 400g Lammlachs



Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, die Schalotten dann vierteln und den Knoblauch in kleine Würfelchen schneiden. Vom Thymian die Blätter abzupfen, die Äpfel halbieren und entkernen, danach die Apfelhälften in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht so schnell braun werden.

Ein wenig Öl erhitzen, die Schalottenviertel darin dann mit der Hälfte des Thymians andünsten. Nach kurzer Zeit die Apfelwürfel dazu geben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Honig würzen, danach mit dem Most ablöschen, 5 Minuten weiter schmoren und dann beiseite stellen. Das restliche Öl ebenfalls erhitzen und darin dann das Fleisch, den Knoblauch und den restlichen Thymian 5 Minuten anbraten, ganz zum Schluß 2 TL Honig darüberträufeln. Das Fleisch noch einmal kräftig nachwürzen und zusammen mit dem Apfelgemüse servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit!

b börserie
WEIN UND SPEISEN
HOCH IM KURS

DIE BÖRSERIE
RESTAURANT | BAR | CAFE
SCHILLERSTR. 70
4020 LINZ