

Bratkartoffel Rezepte

Spinat Mit Lamm Geschnetzeltem

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Gemüse, Kartoffeln

400 g	Blattspinat		-gehackt
	-order	1	Knoblauchzehe
250 g	Tiefkühl-Blattspinat		-gehackt
300 g	Lammfilets	7	cl Saucenrahm
	Salz	1	Eigelb
	Schwarzer Pfeffer	1/2	Zitrone
1	Essl. Bratbutter		-Saft
2	Schalotten		

Den Spinat waschen. Tropfnass in einer Pfanne bei großer Hitze zusammenfallen lassen. In ein Sieb abschütten und leicht ausdrücken.

Lammfilets in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort in der heißen Bratbutter kurz, aber kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratensatz Schalotten und Knoblauch andünsten. Den Spinat und den Saucenrahm beifügen, würzen und kurz kochen lassen. Das Fleisch dazugeben und nur noch kurz heiß werden lassen. Vom Herd nehmen.

Eigelb und Zitronensaft verquirlen und untermischen. Wenn nötig nachwürzen.

Dazu: Bratkartoffeln oder Trockenreis.