

Lammfilets mit Semmelknödeln



Im Saucenspiegel

Ich hatte von den Lammfilets noch einige übrig und habe sie mit Knödeln zusammen zubereitet.

Der Einfachheit halber, da ich keine selbst zubereiteten, eingefrorenen Knödel hatte, habe ich auf Semmelknödel aus der Packung zurückgegriffen.

Ein Sößchen bilde ich mit selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond, den ich nur noch nachwürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Lammfilets (etwa 400 g)
- 6 Semmelknödel
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- Pfeffer

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 10 Min.

Knödel nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filets darin auf jeder Seite jeweils etwa eine Minute kross anbraten. Mit Fond ablöschen. Röststoffe vom Pfannenboden mit dem Kochlöffel gut ablösen. Fond mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Jeweils drei Knödel auf einen Teller geben, jeweils drei Filets dazugeben und Sauce über beides verteilen. Servieren.