

Rezept

Lammfilet mit Gorgonzola-Tomaten-Sauce

Ein Rezept von Lammfilet mit Gorgonzola-Tomaten-Sauce, am 14.04.2026

Zutaten

300 g Lammfilet	1/2 EL Butter
1/2 EL Öl	1 Fleischtomate
80 g Gorgonzola	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	50 ml trockener Sherry (ersatzweise Marsala oder Fleischbrühe)
1/2 EL TK-Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfilet trockentupfen, eventuell Sehnen abschneiden. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, das Lammfilet darin bei starker Hitze rundherum etwa 3 Min. braten. Tomate waschen, putzen und klein würfeln, Käse grob würfeln.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen vorgewärmten Teller legen. Mit einem zweiten Teller bedeckt warm halten.
3. Den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen. Tomaten- und Käsewürfel einrühren und bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Basilikum untermischen, Sauce pfeffern und eventuell leicht salzen. Über dem Lammfilet verteilen und servieren.