

Rezept

Lammlende mit Pfifferlingen

Ein Rezept von Lammlende mit Pfifferlingen, am 18.12.2025

Zutaten

300 g	Pfifferlinge	1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen	8	getrocknete Tomaten (in Öl)
50 g	schwarze Oliven	2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian	4 Stück	Lammlende (à ca. 120 g)
	Salz		Pfeffer
3 EL	Olivenöl	1 EL	Tomatenmark
1/4 l	trockener Rotwein	1 Spritzer	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Die Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die restliche Knoblauchzehe ungeschält halbieren. Die getrockneten Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Oliven abtropfen lassen und ebenfalls in feinen Streifen von den Steinen schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln. 2 Thymianzweige beiseitelegen, von den restlichen Zweigen die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Den Backofen auf 75° (Umluft 60°) vorheizen. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, das Fleisch darin mit dem Rosmarin, den beiseitegelegten Thymianzweigen und der halbierten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 5 Min. anbraten. Aus der Pfanne in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. gar ziehen lassen.
3. Das restliche Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin scharf anbraten. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und ca. weitere 5 Min. mitbraten, bis die Flüssigkeit, die aus den Pilzen austritt, vollständig verdampft ist. Das Tomatenmark unterrühren, Tomaten und Oliven hinzufügen und kurz mitbraten. Den Wein angießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
4. Das Lammfleisch aus dem Ofen nehmen, mit den Pfifferlingen anrichten und mit dem gehackten Thymian bestreuen. Dazu passt knuspriges Baguette oder Ciabattabrot.