

Lammfilet im Pfannkuchen mit Blattspinat

Personenzahl	4
Zeit in Minuten	45

Zutaten	
Filets vom Milchlamm	6 - 8
Speiseöl	4 EL
Oregano	
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
	für die Pfannkuchen:
Mehl	4 EL
Eier	4
geschlagene Eiweiß	2
Milch	1/4 l
Salz	1 Prise
Butterschmalz	2 EL
	für die Sauce:
Rotwein	1/4 l
eiskalte Butter	20 g
	für den Spinat:
Blattspinat	500 g
Butter	3 EL
Zwiebeln	3 kl.
Salz	
Pfeffer aus der Mühle	
Muskat	

Zubereitung

Das Filet waschen, trocknen, mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen, im heißen Öl scharf anbraten und 3 - 5 Minuten weiter braten. Warm stellen.

In der Zwischenzeit den Pfannkuchenteig rühren und für jedes Filet einen dünnen Pfannkuchen in Butterschmalz zart goldgelb backen. Jedes Filet in einen Pfannkuchen rollen. Warm stellen.

Den Bratensatz vom Fleisch entfetten und mit dem Rotwein ablöschen, kräftig durchkochen und etwas einkochen lassen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und die eisgekühlte Butter in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen rasch in die Sauce einschlagen.

Spinat putzen, waschen, im wallenden Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Butter zergehen lassen, die feingewürfelten Zwiebeln darin glasig dünsten, den Spinat kurz durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Fleisch im Teigmantel in Scheiben schneiden, mit der Sauce garnieren und den Spinat dazu legen.

