

# Lammfilet mit Zitrone

**Personenzahl** 4

## Zutaten

Lammfilet	600 g
Butterschmalz	2 EL
Fleischbrühe	100 ml
Paprikaschote	1/2
ungespritzte Zitrone	1/2
Salz, Pfeffer	
Zitronenscheiben	
Pfefferminze	

## Zubereitung

Das Filet in dünne Scheiben schneiden und flachdrücken, salzen und pfeffern.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Lammfleisch von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warmstellen. Das Bratfett mit der Brühe ablöschen.

Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprikastreifen und Zitronenscheiben in die Brühe geben, 15 Minuten leicht köcheln lassen und das Lammfilet zugeben. 5 Minuten darin erwärmen, abschmecken und mit Zitronenscheiben und Pfefferminzblättchen garniert servieren.