

# Lammsteaks aus dem Nüsschen

Personenzahl 4

## Zutaten

frische Lammnüsschen à 100 g	4
Pfeffer, Salz	
Butterschmalz	15 g
Butter	20 g
Austernpilze	250 g
Crème fraîche	200 g
Basilikum	

## Zubereitung

Fleisch mit Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute anbraten. Salzen und herausnehmen. Butter ins Bratfett geben. Die geputzten, gewaschenen Austernpilze kurz darin andünsten. Crème fraîche zufügen und alles etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Lammnüßchen noch ca. 1 - 2 Minuten in der Pilzsauce schmoren lassen und abschmecken. Die Nüsschen mit Austernpilzen und der Sauce anrichten. Mit Basilikum verzieren.