

# Lammfilet mit Kräuterkruste und Kartoffel-Erbсен-Püree

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Lamm

- Lammfilet (ca. 350g)
- 1/2 Bund Petersilie
- etwas Salbei, Thymian, Rosmarin
- Schale einer halben Zitrone
- 3 EL Butter
- 3 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer

Lammfilets trocken tupfen. Die Kräuter fein hacken. Zitrone heiß waschen und die Schale abreiben. Beides mit Butter, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer mischen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Lammfilets von jeder Seite 1 Minute anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit der Kräutermasse bestreichen. Im Backofengrill für 5 Minuten garen.

### Für das Püree

- 400g Kartoffeln
- 150g TK-Erbsen
- 100ml Milch
- Salz
- Muskatnuss
- etwas Butter

Geschälte, klein geschnittene Kartoffeln für 10 Minuten in Salzwasser kochen. Erbsen zufügen und weitere 5 Minuten kochen. Abgießen. Mit warmer Milch zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen und ein kleines Stück Butter unterziehen.