

## Lammfilet mit Knoblauch-Thymian-Sauce für 4 Personen



8 Lammfilet (500-600g)  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
3 Zehen gehackten Knoblauch  
2 TL Thymian  
300 ml Fond vom Lamm  
100 ml Sahne  
4 cl Cognac  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz  
Öl (Olivenöl)

Lammfilets ungewürzt in einer großen Pfanne scharf in Olivenöl anbraten. Temperatur zurücknehmen, die Hälfte des Knoblauchs und Thymian dazugeben, das Fleisch pfeffern und salzen. Die Filets pro Seite 1-2 Min. weiter braten. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die gehackte Zwiebel in die Pfanne geben, den Rest Knoblauch und Thymian dazugeben, kurz mit anschwitzen lassen und dann mit Cognac und Fond ablöschen.

Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und alles kurz kochen lassen. Nun die Sauce durch ein Sieb passieren und die Sahne dazugeben.

Nochmals kochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke oder Mondamin binden.

Als Beilage Kartoffelgratin oder Püree und in Butter geschwenkte grüne Bohnen. Zur Deko hauchdünne Apfelspalten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten