

Lammfilet mit Basilikumkruste

Zubereitet mit: Knorr

ca. 85 min | einfach

Zutaten

für 3 Portionen

- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 Topf Basilikum
- 50 g Crème fraîche
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1/2 TL Zitronensaft
- 60 g weiche Margarine oder Butter
- 400 g Wirsing
- 200 ml Kochsahne oder Rama Cremefine zum Kochen 15 % Fett
- 1 Btl. KNORR Feinschmecker Zwiebel Suppe
- 360 g Lammfilet (3 Stück à 120 g)
- 1-2 EL Pflanzenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2910 kJ
Energie (Kilokalorien):	695 kcal
Fett:	46 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	5,4 g
Eiweiß:	34 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Toast entrinden und im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Basilikum mit Crème fraîche fein pürieren. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2. Fett schaumig schlagen. Basilikumpaste und danach Toastbrösel unterrühren. Masse auf Butterbrotpapier ca. 1/2 cm dünn verstreichen. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

3. Wirsing in ca. 6 Spalten schneiden, so dass die Blätter durch den Strunk zusammengehalten werden. In kochendem Salzwasser in 8 - 10 Minuten bissfest garen, herausnehmen, abtropfen lassen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.

4. Sahne und 1/4 l (250 ml) Wasser aufkochen. Beutelinhalt Knorr Feinschmecker Zwiebel Suppe einrühren und unter Rühren aufkochen. Zwiebelsahne über den Kohl gießen.

5. Lammfilet salzen, pfeffern und im heißen Öl bei starker Hitze rundherum ca. 2 Minuten anbraten und auf den Wirsingkohl setzen. Feste Basilikummasse in filetgroße Stücke schneiden und das Fleisch damit belegen. Lammfilet mit Basilikumkruste im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Schmeckt auch lecker mit Putenschnitzel statt Lamm. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 35 min Kühlzeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen