



# Lammfilet mit Gorgonzolasauce

fuer 4 Personen

## Zutaten

Pfeffer  
Salz  
1 Zehe/n Knoblauch  
1 Zweig/e Rosmarin  
1 Zweig/e Thymian  
2 Ei Oel, Oliven-  
200 g Kaese, Gorgonzola  
200 ml Sahne, Schlag-  
600 g Lammrueckenfilet

Fleisch waschen und trockentupfen. Knoblauch schÄ¶en und fein hacken. Lammfilet mit Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben und im heiÄ¶en OlivenÄ¶il rundherum etwa 10 Minuten goldbraun braten. Die KrÄ¶uter waschen, trockenschÄ¶teln, zufÄ¶gen und kurz mitbraten. Das Fleisch und die KrÄ¶uter aus der Pfanne nehmen und warm stellen. KÄ¶se in stÄ¶cke schneiden. Bratensatz mit Schlagsahne loskochen und den KÄ¶se zufÄ¶gen. Bei mittlerer Hitze unter RÄ¶hren so lange kochen bis der KÄ¶se ganz geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell etwas Wasser zufÄ¶gen. Lammfilet in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken: grÄ¶ne Bohnen und kleine RÄ¶stkartoffeln