

Lammfilet mit Thymian

Für vier Personen:

4 Lammfilets, 2 EL Olivenöl, einige Thymianzweige, Salz, Pfeffer, 200 g Creme fraiche, Zitronensaft

Die Filets im heißen Öl rundum stark anbraten, dabei den Thymian darum herumstreuen, das Fleisch salzen und pfeffern. Auf mildem Feuer etwa zehn Minuten sanft nachziehen lassen. Schließlich das Fleisch warm stellen, das Fett aus der Pfanne wegkippen, den Bratensatz mit Creme fraiche loskochen und mit Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch schräg in Scheiben schneiden und in dieser Sauce servieren.