

# Feldsalat mit Lammfilet

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/01/08/feldsalat-mit-lammfilet/](https://happy-mahlzeit.com/2020/01/08/feldsalat-mit-lammfilet/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 250g Feldsalat
- 1 Lammfilet
- 1 Staudensellerie
- 5 getrocknete Aprikosen
- 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 100ml saure Sahne
- 1 EL dunkler Balsamico
- Olivenöl
- Zucker
- Butter
- Vanillezucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Feldsalat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Staudensellerie in feine Scheiben schneiden. Die Aprikosen klein schneiden.

Für die Vinaigrette die saure Sahne, 1 Prise Zucker und Pfeffer sowie 1 Schuss Balsamico in einem Topf vermengen. Aprikosen und Sellerie zufügen. Den Feldsalat unter die Vinaigrette heben.

Öl in eine heiße Pfanne geben. Den Schinken darin ganz kurz rösten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen. In einer anderen Pfanne das Lammfilet von beiden Seiten medium anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein kleines Stück Butter mit in die Pfanne geben und Vanillezucker auf das Lamm streuen.

Den Salat auf Teller geben. Das Lammfilet in Tranchen schneiden und an dem Salat anrichten. Den gerösteten Schinken dekorativ in den Salat stecken.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 6.1.2012