



## Lamm-Medaillons mit Sommertrüffeln und Baumnusssauce

Der Sommertrüffel ist dezent im Geschmack und hat nur ein leichtes Trüffelaroma. Zuviel darf man von ihm nicht erwarten. Eine nussige Rahmsauce, gewürzt mit frischem Rosmarin, macht dieses Manko wett und so ist sie nicht so weit vom Aroma des Sommertrüffels entfernt. Sie passt gut zu den kurzgebratenen Lamm-Medaillons, die aus der Nuss, einem zarten Stück des Lammgigots geschnitten werden.

Ein Lammbäggli findet man selten im Angebot von Metzgereien, man kann es auch selber aus dem Gigot schneiden, das macht Sinn, wenn ein ganzer Lammgigot, selbst für ein Essen mit mehreren Gästen, zu gross ist.

### Zutaten (2 Portionen)

1 Lammbäggli, ca. 400g  
2 Knoblauchzehen  
15g Tafelbutter  
3 Baumnusskerne  
5cl Noilly Prat  
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin  
5cl Vollrahm  
18g Sommertrüffel  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Bratbutter

### Zubereitung

Lammbäggli zu ca. 1cm dicken Medaillons schneiden. Knoblauchzehen längs halbieren und die Medaillons damit einreiben. Medaillons beidseitig salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Danach die Knoblauchzehen hacken und in Tafelbutter leicht dünsten. Diese Knoblauchbutter passt auch ausgezeichnet zu gedämpftem Broccoli, der eine gute Beilage zu dem Lamm-Medaillons ist.

Baumnüsse grob hacken, Butter aufschäumen lassen, einen Schuss Olivenöl zugiessen, Baumnüsse zugeben und 3 Minuten rösten. Noilly Prat zugiessen, Rosmarinzweig hinzugeben und den Sud auf gut die Hälfte einkochen lassen. Vollrahm zugiessen und nochmals etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Medaillons in Bratbutter kurz und scharf braten (ca. 1 1/2 Minuten pro Seite). Medaillons anrichten und mit der Nussauce nappieren. Sommertrüffel fein hobeln und über die Medaillons streuen.

Dazu passen feine Nudeln oder Linguine und gedämpfter Broccoli mit Knoblauchbutter ausgezeichnet.







