



Wasgau Knubbe

Zopf von Lammfilet und Schweinefilet

Zutaten für 4 Personen:

2 Schweinefilet

4 Lammfilet

8 Zahnstocher

Salz, Pfeffer

Bratfett, etwas Mehl

0,25l Bratenfond

0,125l Spätburgunder

2 Esslöffel Sahne

6 mittelgroße Kartoffeln

Zubereitung:

Jeweils ein Schweinefilet von Fett und Sehnen befreien, der Länge nach halbieren, ein Lammfilet dazwischen legen und an einem Ende mit einem Zahnstocher zusammen stecken.

Zu einem Zopf flechten, die Enden wiederum mit einem Zahnstocher zusammen stecken. Würzen, mehlen und auf beiden Seiten gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zwischen zwei Teller warm stellen. Für die Soße Bratfett abschütten und mit Spätburgunder ablöschen, Bratfond auffüllen und einreduzieren, süße Sahne unterziehen. Dünne rohe Kartoffelstreifen in der Friteuse goldgelb zu „Kartoffelstroh „ ausbacken.

Den Zopf auf vorgewärmte Teller anrichten(vorher die Zahnstocher entfernen), und mit Soße nappieren. Das Kartoffelstroh und Gemüse nach Wahl als Beilage dazugeben.

„Guten Appetit“

