



# Rezepte

## *Milchlamm-Medaillons mit Thymianmaronen und Lebkuchensauce*

für 4 Personen

8 Milchlamm-Medaillons  
4 kleine Süßkartoffeln  
1 EL Butter  
2 EL gehackter Thymian  
200 g gekochte Maronen  
200 ml Gemüsebrühe  
1 EL Honig  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Wenden  
1 EL Butterschmalz  
200 ml Kitzfond  
100 ml Sahne  
1 TL Lebkuchengewürz  
4 TL Butter  
Fleur de Sel

Den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vorheizen. Die Süßkartoffeln in Alufolie einschlagen und im Ofen ca. 45 Minuten weich backen. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, gehackten Thymian und die gekochten Maronen dazugeben. Mit Brühe aufgießen, mit Honig und Pfeffer würzen. Leicht köcheln lassen und die Maronen glacieren.

Die Milchlamm-Medaillons salzen, pfeffern und in wenig Mehl wenden. Das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch auf jeder Seite darin 2 Minuten anbraten. Auf einen Teller geben, im Backofen 4 Minuten fertig garen. Mit Alufolie abdecken und 4 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Kitzfond und die Sahne in der Fleischpfanne aufkochen, Lebkuchengewürz zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit leicht einkochen lassen. Die Süßkartoffeln aus dem Backofen nehmen, halbieren, je 1 TL Butter und wenig Fleur de Sel dazugeben.