

## Lammmedaillon orientalisches (Leni Huber)

### **Zutaten:**

500 g Lammlende

Salz

Pfeffer

100 g heiße Butter/Öl

1 EL kleingeschn. Ingwer

Knoblauch nach Geschmack

10 Datteln, entkernt

4 – 5 Feigen

1 TL grüner Pfeffer

2 EL Mandelstifte

### **Soße:**

Sauerrahm

¼ L Gemüsebrühe

1 Stamerl Kirschwasser

1 Prise Schwarzkümmel

### **Zubereitung:**

zu Medaillons schneiden

würzen

in einer Pfanne zerlassen und scharf anbraten

zugeben, kurz mitbraten, dann Hitze reduzieren

- Fleisch entnehmen und warm stellen

verrühren und in Bratenfond geben

einreduzieren lassen

darüberstreuen