



## Aprikosen Delikat Essig

### Lammfilet

Rezept

#### Zutaten

400	g	Lammfilet
1	dl	Blauburgunder Traubenkernöl Schloss Salenegg
4		Rosmarinzweige
4	cl	Marc Schloss Salenegg
4	cl	Aprikosen Delikat Essig
1	TL	Dijon Senf
3	EL	Soleil d'Ulysse Feigen (siehe Minz Delikat Essig)
		Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

1. Lammfilet in Öl kurz auf beiden Seiten anbraten.
2. Filet rausnehmen und zugedeckt an die Wärme stellen.
3. Rosemarin in der Pfanne leicht rösten.
4. Mit Aprikosen Delikat Essig ablöschen.
5. Jus reduzieren und mit Marc verfeinern.
6. Senf dazugeben, gut rühren.
7. Soleil d'Ulysse Feigen dazu und aufwärmen.
8. Rosemarin entfernen.
9. Filet dazu, würzen und ganz kurz aufkochen.