

## Aprikosen-Lauch-Gemüse und Kartoffel-Ziegenkäse-Stampf



### Zutaten

8 Lammfilets  
1 kg Kartoffeln (empfohlen: Annabelle)  
150 g Ziegenfrischkäse  
4 Aprikosen  
1 Stange Lauch  
100 ml Aprikosensaft  
50 g Butter  
Olivenöl  
Knoblauchzehe, Rosmarin, Thymian  
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und wie gewohnt kochen. Währenddessen den Lauch in Ringe schneiden, die Aprikosen entkernen und in Scheiben schneiden.

Den Lauch kurz in Butter anschwitzen, den Aprikosensaft und die Aprikosenscheiben dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, den Ziegenkäse, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und gründlich durchstampfen.

Die Lammfilets salzen und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch etwa 1 Minute von jeder Seite anbraten, kurz ruhen lassen und anrichten.