

Lamm Nierstück Stroganoff (Rezept für 4 Personen)

2	Lamm Nierstück in Streifen 2 cm
4	Zwiebel, 1 x fein gehackt. 3 x in Würfel
200 g	Champignons
2	Tomaten in Würfel
½	Wirz in streifen
1	Peperoni orange, in Streifen
4	Essiggurken in Streifen
1	dl Portwein rot
1	Esstöffel Tomatenpüree
1	Esstöffel Paprikapulver gestrichen
0.5 dl	Rahm
260 gr	Reis
150 g	Crème fraîche

Pfeffersauce à la Albi

2 EL Kompott Pfeffer, rot gemörsert

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Lamm Nierstücke im Ofen bei 80 Grad 10 Min. Niedergaren
2. Butter heiss werden lassen in der Pfanne
3. Die Lamm Nierstücke in der heissen Butter 8 Min. anbraten