

Lammkoteletts mit Paprika

Zutaten für 4 Portionen:

4 doppelte Lammkoteletts à 180 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Knoblauchzehen
100 g Champignons
100 g Schinken
Saft einer 1/2 Zitrone
1 roter Paprika
1 Bund Petersilie
2 Paradeiser
etwas frischer Majoran
50 g Olivenöl
1/6 l trockener Weißwein
1/4 l Rindsuppe
Estragon zum Garnieren

Vorbereitung:

Den Schinken in feine Streifen schneiden; Champignons waschen, putzen, feinblättrig schneiden und mit Zitronensaft besträufeln; Petersilie waschen und fein hacken; Paprika waschen und kleinwürfelig schneiden; Paradeiser waschen, halbieren und die Schnittflächen mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Majoran würzen; Knoblauch schälen und zerdrücken; das Fleisch beidseitig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

aufgießen (die Sauce soll schön mollig sein). Einige Minuten vor Beendigung der Garzeit die Petersilie dazugeben und die Sauce zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paradeiser auf ein Backblech legen und bei 220 Grad etwa 15 Minuten lang überbacken; die Koteletts mit der Sauce anrichten und mit Estragon garniert zu Tisch bringen.

Als Beilage empfehlen wir junges Gemüse.



Lammkoteletts mit Krautersauce

Zutaten für 4 Portionen:

16 Lammkoteletts mit Knochen, à 50 g
Salz, Pfeffer (Mühle)
40 g Öl
2 Schalottenzwiebeln
1/2 Bund Petersilie
etwas frischer Rosmarin
Estragon und Thymian
2 Knoblauchzehen
ein Schuß Rosé
1/6 l kräftiger Lamm- oder Schweinsbraten-saft (entfettet)
1/6 l Crème fraîche
4 mittelgroße, mehligere Erdäpfel
1 Ei, 1 Dotter
50 g glattes Mehl
etwas ger. Muskatnuß

Zubereitung:

Ei, Dotter, Mehl, Schlagobers, Muskatnuß und Pfeffer glatt verrühren; die Erdäpfel mit dem Dottergemisch vermengen; in gut erhitztem Öl portionsweise an beiden Seiten langsam backen. Währenddessen in einer geräumigen Pfanne das Öl erhitzen und die Lammkoteletts einlegen; beidseitig rasch braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratrückstand die Zwiebeln hell rösten und mit Wein ablöschen; mit Bratensaft und Crème fraîche aufgießen und glatt verkochen lassen; die Kräuter beifügen und alles nur mehr so lange kochen lassen, bis die Sauce eine mollige Konsistenz aufweist; zuletzt würzig abschmecken und mit den Lammkoteletts und den Erdäpfelröstis anrichten.

Als Beilage empfehlen wir junge Fisolen.

