

Lammkoteletts

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schalottenzwiebel	1 Stk.
Knoblauchzehen	1 Stk.
Olivenöl	2 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Teelöffel
Getrockneter Rosmarin	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	½ Stk.
Rotwein	6 Esslöffel
Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Esslöffel
Kotelettfleisch	8 Stk.
Tomaten (getrocknet)	30 g

Zubereitung:

Tomaten, Rosmarin und Petersilie fein hacken und Schalotte und Knoblauch schälen und würzen. 1EL Olivenöl erhitzen und anschließend Schalotte und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Tomaten, Rosmarin und Petersilie zufügen und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißbrot fein zerbröseln und untermischen.

Lammkoteletts abspülen und trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts pro Seite 3 Minuten anbraten und anschließend in eine feuerfeste Form legen und die Tomaten-Kräuter-Mischung darauf verteilen.

Lammfond aus dem Glas und 4EL Rotwein aufkochen. Die Speisestärke mit dem übrigen Rotwein verrühren, in den Fond einrühren und einmal aufkochen lassen. Anschließend kann das Ganze mit Creme Fraiche verfeinert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

Für die Kartoffelpuffer Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffeln in einem Geschirrtuch ausdrücken. Kartoffelmasse mit Stärke, Mehl und Eier vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und mit einem kleinem Esslöffel kleine Häufchen ins heiße Öl geben, flach drücken und die Puffer von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Lammkoteletts unter dem vorgeheizten Grill 3-5 Minuten gratinieren und alles zusammen anrichten.

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1044-Lammkoteletts.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at