

Lammkoteletts

Lammkoteletts mit Bärlauch, Kartoffellaibchen und Spargel

ZUTATEN 4 PERSONEN

Zutaten:

1 kg Lammkoteletts (2-3 Stück pro Person)
100 g Champignons (würfelig geschnitten)
2-3 Stück Schalotten (würfelig geschnitten)
3 EL Sahne
1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, Chili, Bärlauch
50 g Butter

Zutaten für die Laibchen:

800 g mehlig Kartoffeln
120 g Bauchspeck (fein würfelig)
50 g Zwiebel (fein würfelig)
1 Ei
1 Dotter
50 g Butter
100 g griffiges Mehl

1. Zubereitung

Schalotten mit Champignons in Butter ansautieren, mit Sahne ablöschen. Die Sahne einkochen lassen, mit Bärlauch und Gewürzen abschmecken und die Semmelbrösel unterheben. Die Fülle zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Kartoffel weich kochen, danach ins Backrohr geben zum Ausdämpfen.

Die Zwiebel sowie den Speck ansautieren und unter die passierten Kartoffeln geben. Die restlichen Zutaten beimengen, vermischen und Laibchen formen. Die Laibchen in der Pfanne goldbraun backen.

Für die Gemüsebeilage den Spargel schälen und blanchieren.

Die Lammkoteletts einschneiden, die Fülle reingeben und in der Pfanne beidseitig ca. 4-5 Minuten zartrosa braten.