

Lammkoteletts Unter Bärlauchkruste mit Löwenzahn- Bru ...

Kategorien: Fleisch, Lamm, Bärlauch

Zutaten für: 4 Personen

16		Lammkoteletts; a 50 g
3		Knoblauchzehen; gehackt
4		Thymianzweige
2		Rosmarinzweige
80	ml	Olivenöl
		Salz und Pfeffer

BÄRLAUCHKRUSTE

100	Gramm	Butter; zimmerwarm
		Salz und Pfeffer
120	Gramm	Weißbrot ohne Rinde; fein gerieben
1	Bund	Bärlauch; fein gehackt

LÖWENZAHN-BRUNNENKRESSE-SALAT

2	Bund	Löwenzahn,
1	Bund	Brunnenkresse
12		Kirschtomaten
1	Essl.	Pinienkerne

KRÄUTERVINAIGRETTE

20	Gramm	Schalottenwürfel
30	ml	Geflügelbrühe
		Salz und Pfeffer
30	ml	Weinessig
		Zucker
50	ml	Olivenöl
1	Essl.	Frische Kräuter
		Weißer Balsamico
		Kerbel

Anleitung:

Die vom Metzger vorbereiteten Koteletts mit Knoblauch, Kräuter und Olivenöl marinieren. Oli enöl der Marinade in einer Pfanne erhitzen. Koteletts mit den Kräutern der Marinade von beiden Seiten kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen. Bei 130Grad ca. 5 Minuten in den Backofen stellen.

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Weißbrot und Bärlauch zugeben, alles glatt rühren, in Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und kalt stellen.

Die Bärlauchkruste in Scheiben schneiden, auf die Lammkoteletts legen und unter dem Backofengrill so lang grillen, bis eine goldgelbe Kruste entsteht.

Löwenzahn- und Brunnenkresseblätter vo Stielen befreien, waschen, trockenschleudern. Kirschtomaten halbieren. Pinienkerne ohne Fett rösten und mit Salatblätter mischen.

Schalotten mit Brühe verrühren. Salz und Weißweinessig zugeben, mit etwas Zucker und Pfeffer würzen. Öl und Kräuter zufügen. Anrichten, mit Balsamico besprühen. Koteletts darauf anrichten, mit frischem Kerbel garnieren.

Lammkoteletts Unter Bärlauchkruste mit Löwenzahn- Bru ...

(Fortsetzung)

: O-Titel : Lammkoteletts unter Bärlauchkruste mit Löwenzahn-
Brunnenkresse-Salat

Quelle:

Johann Lafer
FROELICHER WEINBERG
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann