

# Lamm-Koteletts mit Thymian-Kruste und Kartoffel-Rösti

## Für 2 Personen

4 Lammkoteletts	10 Zweige Thymian	250 g Kartoffeln, fest
125 g Lammfond	25 g Tomaten, getrocknet	20 g Parmesan, am Stück
15 g Butterschmalz	50 ml Rotwein, trocken	4 Kirschtomaten
1 Zitrone, unbehandelt	1 Muskatnuss	1 Ei
2 EL Olivenöl	1 EL Mehl	1 Zehe Knoblauch
1 Scheibe Toastbrot	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen, eine Hälfte fein und die andere grob reiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte über die Kartoffeln träufeln. Das Ei aufschlagen, mit einem halben Esslöffel Mehl und den Kartoffeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und in Olivenöl scharf anbraten. Für Thymiankruste die getrockneten Tomaten in Würfel schneiden. Den Parmesan reiben und eine Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Acht Zweige Thymian zupfen und fein hacken. Das Toastbrot fein schneiden und mit den getrockneten Tomaten, dem Parmesan, dem Knoblauch und fünf Esslöffeln Thymian vermengen. Das Ganze mit einem Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und miteinander vermengen. Das Lamm mit der Thymianpaste einreiben und für zehn Minuten in den Ofen geben. Die Kirschtomaten für drei Minuten dazu geben. Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem Lammfond ablöschen, den restlichen Thymian dazu geben und einköcheln lassen. Nun die Rösti in Butterschmalz ausbacken. Die Lammkoteletts mit den Tomaten und den Rösti auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Marc Haese am 02. Dezember 2009