

Lamm-Kotelett mit Knoblauch-Kruste und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

8 Lammstielkoteletts	8 Knoblauchzehen	3 Kartoffeln, fest
2 Schalotten	200 g Semmelbrösel	250 g Butter
100 ml Portwein	100 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Thymian klein hacken. Die Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Den Knoblauch mit Semmelbröseln und Butter zu einer streichfähigen Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer und einem Teil des Thymians würzen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen, in einer Pfanne scharf in Olivenöl anbraten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen 15 Minuten garen lassen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salzen und in der Pfanne auf beiden Seiten in Butter goldbraun anbraten. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Lammfond und Portwein ablöschen und stark einkochen lassen. Den restlichen Thymian in die Soße geben. Anschließend etwas Butter und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig aufschlagen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und mit der Knoblauchmasse auf der Oberseite bestreichen. Bei 250 Grad Ober-/Unterhitze drei Minuten überbacken. Die Koteletts mit den Bratkartoffeln anrichten und mit der Soße garnieren.

Manfred Folie am 29. April 2010