

Lamm-Koteletts mit Gemüse und Röstis

Für 2 Personen

4 doppelte Lammkoteletts	4 Kartoffeln, fest	4 Zwiebeln
1 Zucchini	1 Aubergine	2 Eier
4 EL Olivenöl	1 EL Butterschmalz	50 ml Weißwein, trocken
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Eier zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen, mit Olivenöl bestreichen und ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die Zucchini und die Aubergine putzen und von den Stielansätzen befreien, anschließend in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig dünsten. Anschließend die Zucchini und die Aubergine hinzufügen und kurz mitdünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und zugedeckt gar ziehen lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse zu Röstis anbraten. Eine Grillpfanne erhitzen. Die Lammkoteletts von beiden Seiten sieben Minuten grillen, anschließend salzen und pfeffern. Die Lammkoteletts auf einem Teller anrichten und das Gemüse und die Rösti dazu geben und servieren.

Uwe Meier am 12. Mai 2010