

Lamm-Koteletts, Walnuss-Feld-Salat, Balsamico-Birnen

Für 2 Personen

6 Lammstielkoteletts	80 g Gorgonzola	150 g Feldsalat
1 unbehandelte Zitrone	2 Birnen	3 TL flüssiger Honig
2 EL Balsamico-Essig	4 Walnüsse	4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz	Olivenöl	Walnussöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Koteletts waschen und trocken tupfen. Den Balsamico-Essig mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Birnen sowie die Koteletts damit bestreichen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten. Die Birnenhälften auf dem Backblech verteilen und zum Garen in den Backofen geben. Nach etwa fünf Minuten die Koteletts dazu geben und weitere fünf Minuten mit braten. Den Gorgonzola in vier Würfel schneiden und diese auf die Birnen legen. Die Rosmarinzweige darauf verteilen und die Koteletts einmal wenden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Zitronensaft mit etwas Salz und dem Honig verrühren. Anschließend das Walnussöl dazugeben und gut vermischen. Die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Das Dressing über den Feldsalat geben und die Walnüsse darüber streuen. Die Koteletts und die Birnen aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten.

Dirk Friedrichs am 29. Juli 2010