

Lamm-Stielkoteletts mit Kartoffel-Püree und Minz-Soße

Für zwei Personen

6 Lammstielkoteletts	6 mehligk. Kartoffeln	5 Cocktailtomaten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Bund Minze
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
20 g Butter	200 g Joghurt	100 ml Sahne
100 ml Milch	Paprikapulver	Chilipulver
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen. Den Thymian und Rosmarin ebenfalls waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Lammkoteletts zusammen mit dem Knoblauch, dem Rosmarin und dem Thymian darin scharf anbraten. Anschließend die Koteletts für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse pressen. Anschließend die pürierten Kartoffeln mit der Butter, der Sahne und der Milch vermengen und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebenem Muskat, Paprikapulver und Chilipulver abschmecken. Die Minze waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Minze mit dem Joghurt in eine Schale geben und vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und einem Spritzer Olivenöl abschmecken. Die Cocktailtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts mit dem Kartoffelpüree und der Minzsauce anrichten und mit den Tomaten garnieren. Anschließend servieren.

Alexander Macrini am 21. Februar 2013