

Lamm-Stielkoteletts mit Rotwein-Schalotten und Spätzle

Für zwei Personen

6 Lammstielkoteletts	6 kleine Schalotten	1 Knoblauchzehe
5 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	400 g Mehl
70 g Puderzucker	40 g Butter	Butter
1 EL Butterschmalz	2 Eier	200 ml trockener Rotwein
80 ml roter Portwein	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	Kapuzinerkresse
5 Gewürznelken	Muskatnuss, Lammgewürz	Pfeffer, Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz und der Knoblauchzehe erhitzen. Das Lamm waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und dem Lammgewürz würzen. Anschließend in der heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Zwei Zweige Thymian und den Rosmarinzweig dazugeben und kurz weiterbraten. Dann die Lammstielkoteletts auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene circa 20 Minuten garen. Einen Topf erhitzen. Die Schalotten abziehen, halbieren und zusammen mit dem Puderzucker in dem heißen Topf unter Rühren anschwitzen. Anschließend mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und den Zimt, den restlichen Thymian und die Gewürznelken dazugeben. Den Sud sirupartig einkochen lassen. Den Thymian und die Gewürznelken später wieder entfernen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Butter montieren. Das Mehl, die Eier und 100 Milliliter Wasser in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermengen und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend den Teig zehn Minuten ruhen lassen, bis er eine zähflüssige Konsistenz hat. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Anschließend den Teig durch eine Spätzlepresse portionsweise in das kochende Wasser drücken. Die Spätzle kurz kochen lassen. Danach mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Nun die Spätzle abtropfen lassen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Die Spätzle in die Pfanne geben und in der heißen Butter schwenken. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Rinderfilet mit den Rotwein-Schalotten und den selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten, der Kapuzinerkresse garnieren und servieren.

Heike Heinze am 14. November 2013