

# Lamm-Koteletts mit Honig-Senfglasur, Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Lammrippchen à 300 g	50 g Butter	2 EL Honig, flüssig
1 Bund Petersilie	2 TL Senf, grobkörnig	Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelpüree:**

4 festk. Kartoffeln à 400 g	150 g Butter	1 Ei
100 ml Milch	Muskatnuss	

**Für das Omelett:**

5 Eier	150 g Butter	1 EL Petersilie
1 Esslöffel Öl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Für das Kartoffelpüree einen Topf mit Salzwasser auf den Herd stellen. Die Kartoffeln schälen, schneiden und im Topf garen. Die Kartoffeln anschließend abgießen und zu einem Püree mixen. Die Milch, ein Ei, etwas Muskatnuss und Butter hinzugeben. Für das Fleisch die Koteletts in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter schaumig schlagen und den Senf, den Honig, das Salz und den Pfeffer nach und nach untermischen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Koteletts kurz von beiden Seiten scharf anbraten und dann mit der Honig-Senf-Masse bestreichen. Das Ganze circa 15 Minuten in den Ofen geben. Für das Omelett fünf Eier in einer Schüssel mit dem Rührbesen schlagen. Eine Pfanne mit etwas Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn die Pfanne heiß ist, die Eier in die Pfanne geben. Anschließend die Petersilie abzupfen, kleinhacken und die Hälfte über das fertige Omelett streuen. Salzen und pfeffern. Den Ring mit etwas Öl einfetten und damit aus dem Omelett vier Kreise ausstechen. Davon einen Kreis mit dem Ring in die Mitte vom Teller legen. Den Ring mit Püree füllen und einen weiteren Kreis aus Omelett auf das Püree geben. Anschließend den Ring abziehen. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und auf dem Teller anrichten und die andere Hälfte der Petersilie über die Koteletts streuen.

Luc Hoffmann am 23. Juli 2014