

# Lamm-Koteletts mit Chicorée, Kartoffel-Stampf, Minzpesto

**Für zwei Personen**

**Für die Lammkoteletts:**

4 kleine Lammkoteletts      1 Zehe Knoblauch    3 Zweige Rosmarin  
3 Zweige Thymian

**Für den Chicorée:**

1 Chicorée      1 TL Puderzucker    2 EL Rapsöl  
100 ml Gewürztraminer      Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

375 g mehlig. Kartoffeln      150 ml Milch      100 g Butter  
1 Prise Muskatnuss

**Für die Minzpesto:**

1/2 Bund Minze      50 g Parmesan      3 EL Mandeln, geschälte  
3 EL Rapsöl      Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad vorheizen. Salzwasser für die Kartoffeln in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und etwa 15 Minuten im kochenden Salzwasser weich kochen. Den Chicorée waschen, trocken tupfen und halbieren, den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Chicorée scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Puderzucker bestäuben, leicht karamellisieren lassen und mit dem Gewürztraminer ablöschen. Auf milder Temperatur weich garen. Für die Minzpesto die Minze waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und mit dem Rapsöl, dem geriebenen Parmesan und den Mandeln in einem Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgegossenen und ausgedampften Kartoffeln zerstampfen, die Milch und die Butter zugeben, mit Muskatnuss abschmecken. Auf einem Teller die Lammkoteletts mit dem geschmorten Chicorée und dem Kartoffelstampf anrichten, mit der Minzpesto garnieren und servieren.

Susanne Huber am 13. August 2014