

# Gefüllte Lamm-Koteletts mit Remouladen-Soße, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die gefüllten Lammkoteletts:

300 g Lammkaree	120 g weiße Champignons	1 Zwiebel
2 EL Butter	1 Ei	60 g Paniermehl
100g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	400 ml Pflanzenöl
2 EL Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

### Für die Remoulade:

1 TL Sardellen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Gewürzgurken
1 TL Kapern	1 Ei	1TL mittelscharfer Senf
10 ml Worcestershiresauce	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Estragon	125 ml Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	3 Essblüten	5 Kirschtomaten
2 EL dunkler Balsamicoessig	1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Füllung der Koteletts die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Champignons sauber bürsten und ebenfalls klein hacken. Zwei Esslöffel Öl sowie zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten, die Champignons dazugeben und so lange rösten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Lammkaree Koteletts rausschneiden, eine Tasche einschneiden die Füllung hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus verquirltem Ei, Mehl und Paniermehl herstellen und die Lammkoteletts darin panieren. Das übrige Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin die Lammkoteletts schwimmend goldgelb herausbacken.

Die Petersilie waschen, trocken tupfen, abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern, die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig, dem Senf sowie einer Prise Zucker eine Vinaigrette herstellen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Salat mit der Vinaigrette marinieren und mit den Essblüten garnieren.

Für die Remoulade die Petersilie, den Kerbel und den Estragon waschen, abzupfen und klein hacken. Die Sardellen in feinste Stücke schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kaper sowie die Gewürzgurken ebenfalls klein hacken. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft sowie der Worcestershiresauce und dem Zucker verrühren und langsam das Sonnenblumenöl einfließen lassen und zu einer Mayonnaise verrühren. Abschließend die kleingehackten Kräuter und die anderen Zutaten untermengen und die Remoulade mit Salz abschmecken.

Die Koteletts mit der Remoulade und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren und servieren.

Brigitte Kuhn am 23. März 2015