

# Lamm-Kotelett mit Rosenkohl und Rosmarin-Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Lamm:

6 Lammkoteletts, 1 cm dick	2 Zehen Knoblauch	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

### Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 Schote rote Chili	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Kerbel	Muskat
2 EL Crème-fraîche	2 EL Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

### Für die Bratkartoffeln:

300 g festkochende Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin	Butter, Sonnenblumenöl
Salz, schwarzer Pfeffer	100 g Cocktailtomaten	Olivenöl

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Den Rosenkohl putzen und ein paar Minuten in dem Salzwasser kochen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und die eine Hälfte fein würfeln. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden.

Eine Pfanne mit der Butter erwärmen und die Zwiebel darin andünsten. Den Knoblauch abziehen, pressen und hinzugeben. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen, fein würfeln und hinzufügen.

Den Rosenkohl abtropfen und mit in die Pfanne geben. Reichlich Muskat reiben. Die Crème fraîche und das Muskat hinzufügen. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken und für zwei Minuten einkochen lassen. Den Kerbel waschen und trocknen. Den Rosenkohl mit etwas Kerbel bestreuen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocknen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter erhitzen und die Kartoffelwürfel und die Hälfte der Rosmarinzweige anbraten. Abschließend mit den restlichen Rosmarinzweigen garnieren.

Die Cocktailtomaten waschen und trocknen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Cocktailtomaten anbraten.

Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Lammkoteletts am Fettrand einschneiden und anbraten. Kurz vor Ende der Garzeit den Knoblauch hinzufügen.

Die Lammkoteletts mit scharfem Rosenkohl und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit den Cocktail-Tomaten garnieren und servieren.

Gabriele Görres am 07. April 2015