

## Lamm-Koteletts mit Lauch, gratiniert

### Für 2 Personen

1 Schalotte	1 dünne Stange Lauch	1 Zweig Rosmarin
6 kleine Lammkoteletts a 100 g	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1/4 l Fleischbrühe	1 EL kalte Butter	

Schalotte schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen, trockenschütteln, die Nadeln fein hacken. Die Lammkoteletts salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von beiden Seiten je 3-4 Minuten braten, herausnehmen und in einer feuerfesten Form im Backofen bei ca. 60 Grad warm halten. Schalotte in den Bratsud in der Pfanne geben und darin anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und alles bei starker Hitze um zwei Drittel einkochen lassen, dann beiseite stellen. Den Lauch in einer zweiten Pfanne in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts aus dem Ofen nehmen. Den Backofengrill vorheizen. Die Koteletts mit dem Lauch bestreichen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und unter dem heißen Grill 3-5 Minuten gratinieren. Den Schalottensud nochmals aufkochen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden. Die Lammkoteletts mit der Soße anrichten. Dazu passt sehr gut Kartoffelgratin.

Vincent Klink Donnerstag, 20. März 2008