

Lamm-Koteletts mit Spargel im Parma-Schinken

Für 2 Personen

400 g kleine Kartoffeln	800 g weißer Spargel	Salz, Zucker
3 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Rotwein	100 ml brauner Bratenfond
4 Lammkotelett a ca. 80 g	4 Scheiben Parma-Schinken	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen) Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter würzen und den Spargel darin ca. 8 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Fond angießen und um knapp die Hälfte einkochen, abschmecken und etwas Petersilie untermischen. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten braten. Spargel zu 2 gleich großen Bündel richten und diese komplett mit Parma-Schinken umwickeln. Die Spargelbündel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Kartoffeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm schwenken und mit Petersilie bestreuen. Die Lammkoteletts mit dem Spargel und den Kartoffeln anrichten, die Sauce angießen.

Otto Koch Freitag, 20. Mai 2011