

# Lamm-Koteletts auf Stauden-Sellerie im Oliven-Sud

## Für 2 Personen

250 g Staudensellerie	6 Schalotten	100 g kleine Champignons
8 grüne Oliven	4 EL Olivenöl	100 ml Geflügelfond
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer, Zucker	Zitronensaft
1 Bund glatte Petersilie	6 Lammkoteletts (ca. 400g)	Meersalz
60 g Pankomehl	50 g Butterschmalz	

Staudensellerie waschen, putzen (die Blätter beiseite stellen) und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Schalotten schälen und längs in Achtel schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Oliven in kleine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Rosmarin zugeben. Zugedeckt weich garen. In einer weiteren Pfanne, 1 EL Olivenöl erhitzen. Champignons darin anbraten und zum Staudensellerie geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie waschen, putzen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen. Die Hälfte der Petersilienblätter, Staudensellerieblätter und Oliven zur Sellerie-Champignon-Mischung geben. 1 EL Olivenöl unterrühren und alles abschmecken. Koteletts mit Meersalz und Pfeffer würzen. Weißbrot fein zerbröseln. Koteletts in 1 EL Olivenöl und in den Bröseln wenden. Butterschmalz erhitzen, Lammkoteletts darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun rosa braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Staudensellerie auf Teller geben, Lammkoteletts darauf setzen. Mit übrigen Petersilienblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 19. März 2013