

Gefüllte Lamm-Schnitzel mit Mangold-Gemüse

Für 2 Personen

Für die Kartoffeltaler:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Eigelb	2 EL Butter	50 g Mehl
80 g Semmelbrösel	Pfeffer	1 Prise Muskat
2-3 EL Butterschmalz		

Für die Lammschnitzel:

2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 TL Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer	300 g Lammrücken
4 grüne Oliven	3 Schalotten	3 EL Olivenöl
150 ml Rotwein	1 EL kalte Butter	

Für das Mangoldgemüse:

400 g Mangold	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Kartoffeltaler:

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 2 EL Butter, Mehl, Semmelbrösel und gehackte Petersilie geben und alles zu einem Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse zu einer Rolle formen und kurz in den Kühlschrank geben.

Für die Lammschnitzel:

Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Aus Knoblauch, je die Hälfte vom Rosmarin und Thymian, 1 TL Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer eine Gewürzmischung herstellen. Lammrücken in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese plattieren und die Fleischscheiben mit der Gewürzmischung würzen. Oliven fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden. 2 /3 der Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Oliven und restliche Kräuter untermischen, abschmecken. Diese Mischung auf die vorbereiteten Fleischscheiben geben, zusammenklappen, am Rand fest andrücken oder mit einem Zahnstocher fixieren.

Für das Mangoldgemüse:

Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, dann die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, Gemüsebrühe angießen. Zuletzt die Mangoldblätter zugeben und diese zusammenfallen lassen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelrolle, in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Die Lammschnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, dann im Ofen (bei ca. 60 Grad) warm stellen. In der Fleischpfanne mit 1 EL Olivenöl restliche Schalotte anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Dann die Sauce mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammschnitzel mit Kartoffeltalern und Mangoldgemüse anrichten, die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Vincent Klink am 17. April 2014