

# Lamm-Kotelett mit Pilz-Füllung, Kartoffel-Gratin, Salat

Für zwei Personen

**Für die Lammkoteletts:**

2 Lammkoteletts á 90 g	2 Eier	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	50 g Mandelsplitter	200 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

**Für die Champignon-Füllung:**

100 g wilde Champignons	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Petersilie	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

**Für das Kartoffel-Lauch-Gratin:**

300 g festkochende Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	100 g Lauch
250 ml Sahne	100 g Parmesan	Butter
1 Muskatnuss	Salz	

**Für den Tomaten-Gurken-Salat:**

2 Tomaten	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 Bund Petersilie	1 EL geröst. weißer Sesam	2 TL flüssiger Honig
4 EL Olivenöl		

**Für die Lammkoteletts:** Die Lammkoteletts waschen, trockentupfen, in der Mitte aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Fleisch zwischen zwei Klarsichtfolien auf ca.  $\frac{1}{2}$  cm klopfen. Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer würzen und mit der Pilz-Masse füllen, zuklappen und in Mehl, verquirltem Ei, Bröseln mit Mandelsplittern panieren und in heißem Fett so lange backen, bis das Fleisch noch zartrosa ist (ca. 5 Minuten). Danach auf Küchenpapier abtropfen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

**Für die Champignon-Füllung:** Zwiebel abziehen, fein schneiden, in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pilze putzen, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln fein hacken und zu Pilzen geben. Temperatur erhöhen und Pilze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, sehr fein hacken. Zitrone heiß abwaschen und ca. die Hälfte der Schale abreiben. Petersilie und Zitronenabrieb unter Pilzmasse heben und bis zum Füllen kalt stellen.

**Für das Kartoffel-Lauch-Gratin:** Backofen auf 180 Grad vorheizen; mit Butter kleine Auflaufformen ausbuttern. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, trocknen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Sahne in einem Topf mit den angedrückten Knoblauchzehe aufkochen und mit Salz, Muskatnuss abschmecken (leicht überwürzt). Lauch und Kartoffelscheiben Lage für Lage in die Formen schichten. Dazwischen frisch geriebenen Parmesan geben. Wenn Form zu  $\frac{3}{4}$  voll ist, mit Sahnemischung nicht ganz bedecken. Abschließend mit reichlich Parmesan bestreuen. Für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

**Für den Tomaten-Gurken-Salat:** Tomaten in heißem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomatenfilets in feine Würfel schneiden. Gurke schälen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Aus Zitronensaft, Honig, Olivenöl und geröstetem Sesam ein Dressing anrühren. Kurz vor Anrichten Petersilie mit Dressing und gewürfeltem Gemüse vermischen. Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 21. Dezember 2018