

Lamm-Koteletts mit Feta, Kräuter im Frühlingsrollen-Teig

Für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

| | | |
|------------------------|--------------------|-----------------|
| 4 Lammkoteletts à 60 g | 4 Blätter Filoteig | 1 Knoblauchzehe |
| 3 Zweige Thymian | Olivenöl | |

Für die Feta-Kräuter-Füllung:

| | | |
|------------------|----------------|------------------|
| 2 Knoblauchzehen | 30 g Basilikum | 30 g Pinienkerne |
| 100 g Feta | 5 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Für das Shiitake-Zucchini-Ragout:

| | | |
|-----------------|--------------------------------------|----------------------|
| 100 g Shiitake | 1 Zucchini | 50 g Zuckerschoten |
| 2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe | 50 g Kalamata Oliven |
| 1 Zweig Thymian | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Lammkoteletts:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lammkoteletts in einer unbeschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl leicht anbraten, sodass sich die Poren schließen. Knoblauch und Thymian mit in die Pfanne geben. Von beiden Seiten etwa 3 Minuten anbraten und dann vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Einen Klecks Feta-Kräutermasse auf den Teig geben, Lammkotelett darauflegen und noch einen Klecks Masse auf das Lamm geben. Mit dem Teig einschlagen und verschließen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen. Im Ofen goldbraun backen.

Für die Feta-Kräuter-Füllung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Knoblauchzehen abziehen und grob hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Thymianzweige aus der Lammkotelett-Pfanne in einen Mixer geben, Basilikum und Pinienkerne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl zugeben. Alles zusammen mixen, bis eine Art Pesto entstanden ist. Feta zerbröseln und mit unter die Kräutermasse geben.

Für das Shiitake-Zucchini-Ragout:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zucchini waschen und Enden entfernen. Halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und in Würfel schneiden. Fruchtfleisch nicht wegwerfen, sondern zum Beispiel für eine Suppe verwenden. Shiitake putzen und klein schneiden. Alles zusammen in eine Pfanne mit Olivenöl geben und andünsten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit dazugeben. Zuckerschoten waschen und schräg in Würfel schneiden. Zusammen mit den Oliven in die Pfanne geben und schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Grob hacken und mit ins Ragout geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. März 2022