

# Lamm-Koteletts, Spargel, Kartoffel-Stampf, Pancetta

**Für zwei Personen**

**Für die Lammkoteletts:**

8 Lammstielkoteletts	2 Knoblauchzehen	1 EL Senf
2 Zweige Rosmarin	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Spargel:**

10 Stangen grüner Spargel	30 g getrocknete Tomaten	20 g schwarze Oliven
10 g kleine Kapern	1 Zitrone, Abrieb	20 g Gorgonzola
20 g Pinienkerne	1 Prise Zucker	Salz

**Für den Pancetta-Kartoffelstampf:**

150 g mehligk. Kartoffeln	50 g Pancetta	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	50 ml kaltgepr. Olivenöl	Salz

**Für die Lammkoteletts:**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und reiben. Rosmarin hacken. Aus Knoblauch, Rosmarin, Senf und Olivenöl eine Marinade herstellen und die gewürzten Lammkoteletts damit einreiben.

Bis zum Grillen abgedeckt temperieren lassen. Zum Schluss heiß und kurz beidseitig in einer Grillpfanne grillen. Die Lammkoteletts sollten eine Kerntemperatur von 54 °C Grad erreichen.

**Für den Spargel:**

Spargel nur im unteren, holzigen Drittel schälen und die angetrockneten Enden abschneiden. Spargelstangen mit Salz und ganz wenig Zucker aktivieren.

Tomaten, Oliven und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten, Oliven, Kapern, Zitronenabrieb und Pinienkerne vermengen.

Spargelstangen flach in eine feuerfeste Auflaufform geben und mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten-Oliven-Masse auf den Spargel geben und dekorativ mit kleinen Gorgonzolastückchen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.

**Für den Pancetta-Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen, kalt in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichkochen. Abschütten und gut ausdampfen lassen.

Pancetta fein schneiden und knusprig auslassen. Auf ein Sieb geben und das Fett in einer Schüssel auffangen.

Kartoffeln mit Thymianblättchen, Olivenöl und einem Teil des ausgelassenen Fettes zu einem Stampf verarbeiten. Zum Schluss die Pancettastreifen unterziehen.

Mario Kotaska am 03. Mai 2024