

Frisch gekocht
Freitag, 07. Oktober 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Gefüllte gebackene Lammkoteletts mit Urkarotte



35 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

2 Lammkronen (Teile mit Rippenknochen), Salz, Pfeffer, Senf, 3 EL Frischkäse, 1 EL geriebener Parmesan, 2 gekochte Kartoffeln (speckige Sorte), 1 Eidotter; Mehl, Ei und Brösel zum Panieren; 6 Urkarotten (geschält), 100 g Butter, Zucker, 4 Zweige Thymian, 1 Goldrübe, Öl zum Backen.

Zubereitung

Die Lammrücken in Koteletts schneiden. In jedes Kotelett Taschen schneiden. Die Koteletts leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen.

Frischkäse mit Parmesan, geriebenen Kartoffeln und Eidotter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Taschen der vorbereiteten Lammkoteletts füllen. Koteletts in Mehl, Ei und Brösel wenden, anschließend in reichlich heißem Öl goldgelb backen.

Die Hälfte der geschälten Karotten in Salzwasser weich kochen, danach mit zwei Drittel der Butter pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und etwas gerebeltem Thymian abschmecken. Die restlichen Karotten in Stifte schneiden. Die Butter aufschäumen, Zucker zugeben und die Karottenstifte mit einem Thymianzweig darin glasieren. Mit etwas Wasser ablöschen und weich dünsten; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Goldrübe in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl frittieren.

Die Lammkoteletts mit dem Püree, den Urkarottenstiften und der Goldrübe auf Tellern anrichten.