

## Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

### Gebackenes Lammkotelett mit Erdäpfel-Lauch-Gemüse

**40 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Lammrücken, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer, etwas Bärlauch, 2 Knoblauchzehen, 1 Schalotte, 1 TL Tomatenmark, 250 ml Kalbsfond, 70 ml Rotwein, 100 g Wurzelgemüse (grob geschnitten), Butterschmalz, Butter, 2 Eier, Mehl, Weißbrotbrösel (frisch gerieben), Erdnussöl.

Für das Erdäpfel-Lauch-Gemüse: 4 Erdäpfel, 2 Stangen Lauch, Salz, 50 g Bärlauch, 1/16 l Rindsuppe, 70 g Butter, Salz, Pfeffer, etwas Sherry-Essig, 1 EL Senf, Olivenöl.

### Zubereitung

Den Lammrücken halbieren, das Rückgrat heraushacken und in Koteletts schneiden; die Kotelettknochen schön zuputzen und die Abschnitte aufbewahren. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, geschnittenem Bärlauch, den zerdrückten Knoblauchzehen und Olivenöl einreiben und etwa 3 Stunden marinieren.

Die Fleischreste in Butterschmalz anrösten und das Wurzelgemüse zufügen. Das Tomatenmark beigeben und kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen und mit Kalbsfond aufgießen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, abseihen und mit kalter Butter montieren.

Die marinierten Lammkoteletts abtupfen und in Mehl, verquirlten Eiern und Bröseln wenden. Die panierten Lammkoteletts in reichlich Erdnussöl je nach Größe in etwa 6 Minuten schwimmend backen. Anschließend im offenen warmen Rohr noch 7 Minuten ziehen lassen. Auf einem Küchentuch oder Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Erdäpfel-Lauch-Gemüse die Erdäpfel schälen und in Stäbchen schneiden. Den Lauch waschen, der Länge nach aufschneiden und in die gleiche Form wie die Erdäpfel schneiden. Beide Gemüsesorten getrennt in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Den Bärlauch in dünne Streifen schneiden. Die Erdäpfeln und den Lauch in etwas heißer Rindsuppe schwenken, Bärlauch zugeben und mit Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Sherry-Essig abschmecken. Das Lauchgemüse mit dem Lammkotelett und etwas Saft servieren.

Für das Erdäpfel-Lauch-Gemüse die Erdäpfel schälen und in Stäbchen schneiden. Den Lauch waschen, der Länge nach aufschneiden und in die gleiche Form wie die Erdäpfel schneiden. Beide Gemüsesorten getrennt in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken.

Den Bärlauch in dünne Streifen schneiden. Die Erdäpfeln und den Lauch in etwas heißer Rindsuppe schwenken, Bärlauch zugeben und mit Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Sherry-Essig abschmecken. Das Lauchgemüse mit dem Lammkotelett und etwas Saft servieren.