

GEBACKENES LAMM IN DER KRÄUTERPANADE MIT ERDÄPFELSALAT

kreatives Ostergericht

für ca. 4 Personen

von Christoph Krauli Held

www.siriuskogl.at

www.heldundherd.at

Lammschnitzerl:

600 g Lammschnitzerl (aus dem Schlängel oder Karree)

2 Eier

100 g glattes Mehl

140 g Semmelbrösel

Frische Frühlingskräuter / Blüten (Bärlauch, junger Löwenzahn, usw.)

150 g Butterschmalz zum Herausbacken

Salz und Pfeffer

Zitronenspalten und Preiselbeeren zum Anrichten

Erdäpfelsalat:

600 g Salaterdäpfel (festkochend) gekocht

1 Zwiebel oder Frühlingszwiebel

2 EL Senf

2 EL Zucker

4 EL Essig

4 EL Pflanzenöl

1 TL Salz

Prise Pfeffer

kl. Handvoll gehackte Kräuter

1. Die Frühlingskräuter waschen, trocken abtupfen und grob hacken, danach mit den Bröseln vermischen.
2. Das Lammfleisch flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Lammschnitzerl zuerst in Mehl drehen, dann durch das bereits verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in der Semmelbrösel Mischung wälzen.
3. Die panierten Lammschnitzerl in heißem Butterschmalz goldbraun herausbacken und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Erdäpfel für den Salat blättrig und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten und den gehackten Kräutern zu einem feinen Salat verrühren.
5. Die Schnitzerl mit dem Salat, den Preiselbeeren und den Zitronen zu einem gelungenen Osteressen anrichten und im Kreise der Liebsten genießen.

TIPP: Dieses Gericht lässt sich natürlich auch mit anderen Fleischsorten je nach Vorliebe mit Huhn, Schwein oder Kalb zubereiten.