



Lammkoteletts in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln

Für die Lammkoteletts:

8 Lammkoteletts

Salz, Pfeffer

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Esslöffel Maitre Marcel Grüne Pfefferkörner in Lake

200 ml Jürgen Langbein Lamm-Fond

200 ml Sahne

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel gehackter Thymian

Für die Rosmarinkartoffeln:

800 g kleine festkochende Kartoffeln

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Zweige Rosmarin (oder 1 TL getrockneter Rosmarin)

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten (optional)

Lammkoteletts in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln

1.

Rosmarinkartoffeln: Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Kartoffeln gründlich waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln in eine große Schüssel geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und ggf. Knoblauch vermengen.

Die Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im Ofen etwa 25-30 min. rösten. Zwischendurch einmal wenden.

Lammkoteletts: Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Koteletts bei mittlerer bis hoher Hitze auf jeder Seite etwa 3-4 min. anbraten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben (je nach Vorliebe). Aus der Pfanne nehmen und warm halten.

In der gleichen Pfanne Schalotte und Knoblauch anbraten, bis sie weich und leicht goldbraun sind. Grüne Pfefferkörner hinzufügen und kurz mitbraten. Lammfond und Sahne hinzufügen, aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Die Sauce etwa 5-10 min. köcheln lassen, bis

sie leicht eingedickt ist.

Mit Dijon-Senf und etwas gehacktem Thymian abschmecken. Die Lammkoteletts zurück in die Pfanne legen und kurz in der Sauce erwärmen.

Die Lammkoteletts zusammen mit der Pfeffersauce und den Rosmarinkartoffeln anrichten. Optional kann etwas frisches Gemüse oder ein grüner Salat dazu serviert werden.