

Lammkoteletts mit Herzoginkartoffeln



Zutaten für zwei Personen:

4 Lammkoteletts
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kräuter der Provence
Mehl zum Bestäuben
1 EL Olivenöl
Herzoginkartoffeln:
250 g Kartoffeln
eine Ecke Butter
1 Eigelb
Salz
Muskat
1 weiteres Eigelb für das Bestreichen

1. Lammkoteletts Zimmertemperatur annehmen lassen.
2. In wenig Olivenöl bei etwas größerer Hitze auf beiden Seiten kurz anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence würzen, mit wenig Mehl bestäuben und bei geringerer Hitze auf beiden Seiten fertig braten. Die Bratdauer hängt von der Dicke der Koteletts ab.
3. Koteletts in Alufolie oder im Backofen warm stellen.
4. Bratensatz mit Calvados ablöschen, Gemüsebrühe zugießen, mit Mascarpone verfeinern und etwas einköcheln lassen. Nach Geschmack abschmecken.

Herzoginkartoffeln:

1. Kartoffel in der Schale in ca. 40 Min. weich kochen und ausdämpfen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel pressen.
3. Mit dem Eigelb und der Butter vermengen, mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Mit einer Sterntülle die Kartoffelmasse in kleinen Rosetten (ca. 4 cm Durchmesser) mit größerem Abstand auf Backpapier setzen. Eigelb mit 1 EL Wasser verdünnen und die Rosetten damit bestreichen.
5. Im vorgeheiztem Ofen bei 225° ca. 12-15 Minuten auf Backpapier backen.

Hinweise:

Als weitere Beilage empfiehlt sich ein gemischter Salat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023