Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700

Lammkotelette mit Lauch überbacken und Rosmarinsaftl

380 g Kotelette, 4 bis 6 Stück Kotelette mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin und etwas Öl marinieren,
Olivenöl zum Anbraten
Lauchhaube: 120 g Lauch in Streifen geschnitten,
30 g Butter, 1 KL Mehl, 1/16 l Obers, 1 Dotter, 30 g Schmelzkäse gerieben,
Rosmarinsaftl: ¼ l kräftiger Lammfond, 1/16 l Rotwein, 30 g Schalotten fein geschnitten, kalte Butter, frischer Rosmarin,
Beilage:
Erdäpfelauflauf, Ratatouillegemüse, gebackene Kartoffeln, Kartoffelgratin, usw

den gewaschenen Lauch halbieren, in Streifen schneiden, in Butter kurz anschwitzen, mit etwas Mehl stauben, mit Obers aufgießen, salzen, weich dünsten, mit dem Dotter legieren, pfeffern.
Für die Sauce Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit Lammfond auffüllen, Rosmarin beigeben und auf 1/8 l reduzieren lassen, durch ein feines Sieb passieren und event. mit etwas Butter montieren.
Die marinierten Lammkotelettes abtrocknen, salzen, pfeffern, Rosmarin würzen, und in heißem Olivenöl medium garen.
Kotelettes auf eine Platte setzen, mit Lauchragout bestreichen und im Salamander goldbraun überbacken, vor dem Anrichten 3 bis 4 Minuten rasten lassen