

Lammkotelette Ritschert

Lammkotelette

800 g Lammkrone
300 g Gemüse
(Karotten, Sellerie, Zwiebel)
1 EL Tomatenmark
¼ l Rotwein
500 ml Suppe
20g Butter
2 Knoblauchzehen
Thymianzweig, Salz, Pfeffer

Kruste

125 g Butter
80 g Walnüsse, gerieben
70 g Semmelbrösel
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
etwas Thymian, fein gehackt

Ritschert

200 g Rollgerste
1 Schalotte
½ grüne Paprika
½ gelbe Paprika
1 Tomate
100 ml Sahne
Bohnenkraut
Salz, Pfeffer
350 ml Suppe
1 EL Petersilie

Für 4 Personen
Dauer 1h 20 min

1.Lammkotelette

Lammkrone zuputzen, Abschnitte und Lammkrone in der Pfanne anbraten, die Lammkrone aus der Pfanne nehmen.

2. Abschnitte und Gemüse in der Pfanne anrösten, Tomatenmark mitrösten und mit Rotwein ablöschen, einreduzieren lassen. Thymianzweig begeben, mit Suppe ablöschen und nochmals auf 1/3 einreduzieren lassen.

Abseihen, mit Butter verfeinern, abschmecken.

4. Ritschert

Rollgerste über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Schalotten mit etwas Öl anschwitzen, Rollgerste begeben, mit Suppe ablöschen und weich kochen. Gemüse waschen und fein schneiden. Paprika, Tomaten und Gewürze begeben, mit Sahne verfeinern. Zum Schluss gehackte Petersilie zugeben.

5. Kruste

Butter schaumig schlagen, Eigelb gut unterrühren und die restlichen Zutaten untermischen, würzen.

6. Kruste auf die Lammkrone streichen und ca. 10 min bei ca. 190° C ins Rohr geben.

TIPP:

Das Fleisch vor dem Servieren immer 10 min rasten lassen, damit wird es noch zarter und bleibt saftiger.

