

Lamm-Schnitzel auf Artischocken, Zucchini und Tapenade

Für vier Portionen

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 g Toast	2 Lammlachse
Salz	Pfeffer	3 Eier
30 g Sahne	50 g Mehl	250 g Butterschmalz
8 junge Artischocken	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 Stiele Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Olivenöl	2 Zucchini
100 g schwarze Oliven	3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Anchovis	1 TL Kapern	

Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen. Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Toastbrot und Petersilie in einer Küchenmaschine fein mahlen. Sahne anschlagen und mit den Eiern verquirlen. Lammlachse einmal quer halbieren, mit Frischhaltefolie abdecken und plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen. Zuletzt in den Kräuterbröseln wenden und leicht andrücken. Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Backofen bei 60°C Ober-/Unterhitze warm stellen.

Artischocken putzen und vierteln. Zitrone auspressen und die Artischocken damit beträufeln. Thymian und Rosmarin abbrausen, Blätter und Nadeln fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken darin goldbraun anbraten. Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini waschen und in schräge Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Tapenade Oliven, geschälten Knoblauch, Anchovis und Kapern mit Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren. Mit Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Zucchini und Artischocken auf Tellern verteilen, je zwei Lammschnitzel darauf geben. Mit einigen Tupfen Tapenade garnieren.

Johann Lafer am 02. Mai 2015