

Lamm-Koteletts mit Rosmarin-Kartoffeln und Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

6 Lammkoteletts	10 französische Kartoffeln	1 roter Paprika
1 gelber Paprika	1 unbehandelte Zitrone	2 Zweige Rosmarin
Butter, Dijonsenf schwarzer Pfeffer	Honig, Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Wasser kochen, bis die Schale platzt. Anschließend in etwas Butter und mit dem Rosmarin goldbraun braten. Die rote und die gelbe Paprikaschote vom Kerngehäuse und vom Strunk befreien. Anschließend in dünne Streifen schneiden, diese kurz anbraten und mit Salz abschmecken. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Honig und dem Dijonsenf bestreichen. Die Koteletts von beiden Seiten kurz anbraten. Etwas Olivenöl dazugeben und die Koteletts mehrmals wenden. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Lammkoteletts mit einer Zitronenscheibe garnieren und mit den Rosmarinkartoffeln und dem Paprikagemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Franca Flenda am 05. Dezember 2012