

Lamm-Koteletts mit Orangen-Soße und Rosmarin-Drillingen

Für zwei Personen

2 Lammkoteletts à 150 Gramm	10 festkochende Drillinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Orangenmarmelade	150 ml Rinderfond
1 Stiel Thymian	2 Zweige Rosmarin	5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Drillinge waschen und halbieren. Die Rosmarinblätter vom Zweig abzupfen. Zwei Esslöffel Olivenöl und die Rosmarinblätter in einer Schüssel vermischen, mit Salz würzen. Die halbierten Drillinge in der Schüssel so lange schwenken, bis alle Kartoffeln benetzt sind. Die Drillinge anschließend auf einem tiefen Backblech verteilen und 15 Minuten im Ofen backen. Die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und mit drei Esslöffel Olivenöl mischen. Die Lammkoteletts waschen, trockentupfen und mit dem Knoblauchöl einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die marinierten Koteletts darin von beiden Seiten fünf Minuten braten. Anschließend im Backofen auf bei 80 Grad auf der mittleren Schiene warm halten. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in dem Bratfond der marinierten Koteletts glasig schmoren. Die Fleischbrühe dazugeben. Die Thymianblätter vom Stiel abzupfen, klein hacken und ebenfalls dazugeben. Anschließend die ganze Sauce pürieren und die Orangenmarmelade einrühren. Die Lammkoteletts mit den Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garnieren.

Hannelore Kutzner am 10. Dezember 2012