

# Lamm-Kotelett mit Käse-Kruste, Kartoffel-Stampf, Möhren

**Für zwei Personen**

**Für die Lammkoteletts:**

|                          |                  |                             |
|--------------------------|------------------|-----------------------------|
| 2 Lammkoteletts          | 1 Brötchen       | 1 Knoblauchzehe             |
| 1 Zitrone                | 1 Ei (Eigelb)    | 100 g Butter                |
| 2 EL mittelscharfer Senf | 100 g Frischkäse | 1 EL getrocknete Petersilie |
| 1 EL getrocknete Minze   | Butterschmalz    | Butter, Salz, Pfeffer       |

**Für den Stampf:**

|                          |                |                         |
|--------------------------|----------------|-------------------------|
| 250 g Kartoffeln         | 100 g Sellerie | 1 Schalotte             |
| 1 Apfel                  | 4 EL Butter    | 100 ml Lammfond         |
| 1 EL getrock. Petersilie | 1 Muskatnuss   | Olivenöl, Salz, Pfeffer |

**Für Möhren, Walnüsse:**

|                      |                   |                 |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| 2 Karotten, mit Grün | 100 g Walnuskerne | 4 EL Rohrzucker |
|----------------------|-------------------|-----------------|

**Für die Garnitur:**

1 TL Kerbel

**Für die Lammkoteletts:**

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Lamm waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf in Butterschmalz und Butter anbraten. Eine Seite jeder Lammkrone mit Senf bestreichen. Brötchen aufschneiden und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Knoblauch abziehen und klein hacken.

Frischkäse, Eigelb und Knoblauch vermengen und Brötchen-Würfel unterheben. Petersilie, Zitronensaft und Minze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammkoteletts mit der Käse-Masse bestreichen und im Ofen goldgelb anbraten.

**Für den Stampf:**

Schalotte abziehen, fein hacken und in Öl anbraten. Sellerie schälen, Strunk entfernen und fein würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und die Hälfte fein würfeln. Kartoffeln schälen, fein würfeln und zusammen mit den Apfel- und Selleriewürfeln in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und weichkochen. Mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Stampf mit Muskat, Petersilie, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für Möhren, Walnüsse:**

3 EL Wasser mit Zucker in einer Pfanne auflösen und die Nüsse darin karamellisieren. Karotten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit restlichem Zucker und etwas Wasser karamellisieren.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Konrad Straßmeir am 20. Januar 2020