

# Lamm-Schnitzel mit mediterranen Bratkartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für die Lammschnitzel:**

4 Lammschnitzel	1 Zitrone	3 Eier
50 g Mehl	150 g Pankomehl	2 EL Butterschmalz
2 Zweige Basilikum	2 Zweige Rosmarin	4 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratkartoffeln:**

12 kleine Kartoffeln	2 Strauchtomaten	2 EL schwarze Oliven
2 Stangen Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Rosmarin	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Frühlingslauch waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Strauchtomaten mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Für die mediterranen Kartoffeln diese waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und halbieren. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen und mit wenig Olivenöl knusprig braten. Anschließend Butter und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingslauch, Tomatenwürfel und Oliven zugeben, kurz mit anschwenken, Basilikum unterheben und aus der Pfanne nehmen.

Lammschnitzel mit einem Tropfen Öl zwischen zwei Klarsichtfolien legen, mit dem Plattireisen klopfen und aus der Folie herausnehmen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und einige Nadeln von den Zweigen zupfen. Rosmarin grob hacken und unter das Panko mischen.

Eier aufschlagen, etwas Zitronenschale hineinreiben und mit einer Gabel verquirlen.

Lammschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, in der Eiermasse und im Rosmarinpanko wenden. Lammschnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ca. 3 Minuten goldbraun Seiten ausbacken. Schnitzel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, das Lammschnitzel dazusetzen, mit einer kleinen Zitronenspalte garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2016