

Lamm-Koteletts mit Kartoffelwedges, Oliven-Tapenade

Für 2 Portionen

6 Lammkoteletts à 60-70 g	1 Bio-Zitrone	1/4 Bund Schnittlauch
50 g Quark	100 g Joghurt	75 g Oliven, schwarz
75 g Oliven, grün	1 El Kapern	3 Knoblauchzehen
0,25 Bund Petersilie	4 Zweige Thymian	5 El Olivenöl
400 g Kartoffeln, festk.	1 Bund Rosmarin	1 TL Paprikapulver, edelsüß
50 g Butter		

Zitrone abwaschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen.

Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, 1 TL Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft zusammen mit Quark und Joghurt in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und kaltstellen.

Schwarze und grüne Oliven, Kapern und 1 Knoblauchzehe fein hacken. Petersilie und Thymian ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit 3 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und kaltstellen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln abwaschen und in Spalten schneiden. Die Hälfte des Rosmarins fein hacken.

Kartoffeln, Rosmarin, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten. Im Ofen 25-30 Min. backen. Lammkoteletts abwaschen, trockentupfen. Restliche Rosmarinzweige abwaschen, trockentupfen. Restliche Knoblauchzehen zerstoßen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen.

Lammkoteletts von beiden Seiten 2 Min. scharf anbraten.

Knoblauch, Rosmarin und Butter hinzugeben. Weitere 2 Min. von jeder Seite braten, dabei immer wieder mit der schäumenden Butter beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lammkoteletts mit Kartoffelwedges, Oliventapenade und Zitronenquark auf Tellern anrichten.

NN am 08. April 2025