Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Lammkoteletts mit gebratenen Kartoffeln, Bärlauch, Mairübchen & getrockneten Aprikosen

Lamm zu Ostern

Für Ostersonntag haben wir uns etwas Köstliches einfallen lassen: kräftige Lammkoteletts mit aromatischem Bärlauch und Frühlingszwiebeln. Dazu zart-saftige Mairübchen, die in der Pfanne kurz gedünstet werden. Ein paar getrocknete Tomaten verleihen dem Gericht noch ordentlich „Umami“-Geschmack. Und als kleine Ergänzung bringen getrocknete Aprikosen einen süßen Kontrapunkt. Alles in allem ein feierliches Gericht zum Osterwochenende.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Lammkoteletts mit gebratenen Kartoffeln, Bärlauch, Mairübchen & getrockneten Aprikosen“:**

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 (oder 12) Lammkoteletts
- 1 Bund Bärlauch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 500 g kleine Kartoffeln
- 350 g Mairübchen

- 100 ml Gemüsebrühe
- 50 g Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
- 50 g Aprikosen, getrocknet
- 35 g Butter
- Salz, Pfeffer,
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 15-20 Minuten weichkochen, abseihen und pellen.

Die Lammkoteletts salzen.

In einer heißen großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Lammkoteletts (jeweils 4 bzw. 6 Stück in einer Pfanne) auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Herausnehmen und pfeffern. Dann im Ofen bei 90°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten fertig garen.

In der Pfanne die Kartoffeln im Lammfett mit Rosmarin- und Thymianzweigen bei mittlerer Hitze goldbraun braten, salzen, pfeffern und bei kleiner Hitze warmhalten.

Die Mairübchen schälen und in Segmente schneiden (oder grob würfeln).

Frühlingszwiebeln in 3 cm große Stücke schneiden.

Den Bärlauch grob schneiden.

In einer zweiten Pfanne die Butter schmelzen. Die Frühlingszwiebeln und Mairübchen zugeben und 1 Minute anbraten.

Getrocknete Aprikosen und Tomaten vierteln.

Tomaten, Aprikosen, 100 ml Gemüsebrühe und Bärlauch mit in die zweite Pfanne geben. Den Deckel aufsetzen und 5 Minuten dünsten. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren alles auf Teller anrichten.