

Lammkoteletts in der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Paprika-Confit

Zutaten für 10 Personen:

5 Lammcarré à je ca. 350 g
100 g Senf
1 Bund Petersilie
3 Knoblauchzehen
1dl Oliven Öl
150 g Semmelbrösel

2 Rote Paprika
2 Gelbe Paprika
1 Zwiebel
3 El Honig
Salz / Pfeffer
Olivenöl

8 dicke Kartoffeln
½ Liter Sahne
2 fein gehackte Knoblauchzehen
Muskatnuss / Salz / Pfeffer
100 g Emmentaler (gerieben)

Zubereitung:

Paprika in Viertel schneiden und bei 200° in den Ofen geben bis das die Haut verbrannt ist. Dann aus dem Ofen holen und die Haut abschälen und danach die Paprika in Rauten schneiden. Die Zwiebeln in Würfeln schneiden und mit dem Thymian und dem Rosmarin in etwas Olivenöl andünsten. Die Paprika Würfel und den Honig dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und langsam köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in dünne (2 mm) Scheiben schneiden. Die Gratinform mit den 2 gehackten Knoblauchzehen einstreichen. Die Kartoffelscheiben darauflegen, die Sahne über die Kartoffeln geben. Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss über die Kartoffeln streuen. Mit Alufolie zudecken und im Ofen bei 180° ca. 1 Stunde garen. Den Emmentaler auf dem Gratin verteilen und kurz im Ofen gratinieren.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und einzeln in einer heißen Pfanne beidseitig kurz anbraten, auf ein Blech legen und in den Ofen bei 80° geben. Knoblauchzehen mit dem Olivenöl in einen Becher geben und mit dem Mixer pürieren. Gehackte Petersilie dazu geben und nochmal kurz mixen, danach die Semmelbrösel dazu mischen. Die Lammkoteletts mit dem Senf einpinseln, die Kräuterkruste draufgeben und nochmal kurz in den Ofen geben.

Anrichten:

Kartoffelgratin ausstechen und auf den Teller geben, Lammkoteletts daneben fächern, Paprika-Confit dazu geben und servieren.