

Ostermenü mit Lamm Rack Gourmet Koteletten

Ein typisches Gästemenü, weil es Stunden vorher gerichtet werden kann.
Problemlos auch für 8 bis 12 Gäste.
Das Menü schmeckt jungen und älteren Gästen.



Zutaten / Zubereitung:

8 Koteletts vom Lamm Rack
2 Esslöffel Senf
1 Teelöffel Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
½ Teelöffel Curry
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Esslöffel Pflanzenöl

mischen, Koteletts damit bestreichen

Anbraten

2 Esslöffel Pflanzenöl

in der Bratpfanne erhitzen, Koteletts beidseitig kräftig anbraten und in eine feuerfeste Platte anrichten

«Füllung»:

1 grosse Zwiebel gehackt
200 g frische Champignons, gehackt

in derselben Pfanne im Bratensatz dämpfen, bis die Pilzflüssigkeit eingekocht ist

100 g Schinken, gehackt
1 Büschel Petersilie, gehackt
1 dl Rotwein
Streuwürze

beigeben, kurz mitdämpfen
ablöschen, einkochen lassen
abschmecken, «Füllung» bergartig auf die Koteletts verteilen

2 Esslöffel Rahm

darüber träufeln, mit Alufolie bedecken.

Backen:

10-15 Minuten bei sehr guter Hitze (240 Grad) auf der zweituntersten Rille des vorheizten Ofens.

Varianten:

- Anstelle von Lamm Rack Koteletten, Medaillons vom Schweins- oder Kalbsfilet nehmen
- Wenig geriebenen Parmesan oder Sbrinz über die «Füllung» streuen.
- Anstelle von Rotwein Weisswein verwenden.
- Frische Kräuter in die «Füllung» geben.

Vorbereiten:

Die Koteletten können mehrere Stunden vorher oder am Vortag zubereitet werden. Erst vor dem Servieren überbacken! Backzeit wenn die Koteletten ausgekühlt in den Ofen geschoben werden: 30 Minuten.

Vorspeise: Salat, z.B. griechischer Salat

Beilage: Bratkartoffeln oder Reis oder Nudeln

Dessert: z.B. Caramel-Pudding oder Schokoladencreme