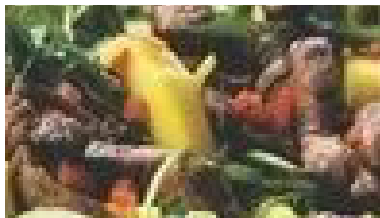


Lammkoteletts – mit Fisolen im Speckhemd



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 2 h 30 min.

Garzeit: 40 min.

Gesamtzeit: 2 h 10 min.

Zutaten

- * Lammkoteletts á 100-120 g
- * 1 EL Kräutermischung
- * 4 Knoblauchzehen
- * 1 Bund Petersilie
- * 50 g Fisolen pro Person
- * 1 Scheibe Speck pro Person
- * 1/8 l Rindsuppe
- * Salz
- * Pfeffer
- * Öl
- * 60g Butter

Zubereitung

Fisolen dünsten, kalt abschwemmen und abtropfen lassen. Speck salzen und pfeffern, 1 Bündel Fisolen darauf legen und einrollen, auf ein Backblech legen und die nicht mit Speck goldbraun ist. Die Koteletts beidseitig anbraten und warm halten; den Bratrückstand mit der Rindsuppe aufkochen und abseihen.

Die Koteletts mit den Fisolen im Speckhemd anrichten, das Fleisch mit dem Saft übergießen und mit der gefrorenen Knoblauchbutter belegen. Bratkartoffeln vollenden diese Mahlzeit.

Vorbereitung:

Knoblauch schälen und zerdrücken; Petersilie waschen und feinst hacken, Butter mit Salz schaumig rühren, Knoblauch und Petersilie unterrühren; in einen Dressiersack füllen und Rosetten dressieren, ins Tiefkühlfach schieben und erstarren lassen. Knoblauch schälen und zerdrücken, Petersilie fein hacken, mit dem Knoblauch, Öl, und der Kräutermischung verrühren. Die Koteletts waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern und mit dem Kräuteröl bepinseln. 2 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen.