

Lammkoteletts im Blätterteig



Portionen: 12

Vorbereitungszeit: 30 min.

Garzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h 30 min.

Zutaten

- * 12 Lammkoteletts
- * Salz
- * Pfeffer
- * Knoblauch

Zubereitung

1 kl. feingehackte Zwiebel in Öl anrösten – 20 dag gehackte Champignons und 1 EL Petersilie dazugeben – mit Salz und Pfeffer würzen – mit Zitronensaft abschmecken – ausdünsten lassen. (Fülle muss trocken sein). 1 Pkg. tiefgekühlten Blätterteig antauen lassen! Koteletts zuputzen – würzen – kurz anbraten – Blätterteig ausrollen – in 12 Stk. schneiden – Fülle drauf verteilen – Koteletts auflegen – mit Teig umhüllen und mit Naht nach unten aufs Backblech legen und goldgelb backen.

Beilagen

40 dag blättrig gesch. Okra (oder grüne Paprikastreifen) mit 1/2 Zwiebel und Knoblauch in Butter ansantieren, salzen, pfeffern – weich dünsten. 8 kleine Paradeiser ins heiße Wasser tauchen – schälen – aushöhlen und mit 10 dag in Butter gedünstete Erbsen füllen, würzen. 4 große Erdäpfel in Alufolie geben ca. 1 Std. im Rohr braten – aufschneiden – mit Sauerrahm füllen.