Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln sind eine schmackhafte und köstliche Abwechslung auf dem Speiseplan. Gerade zu Ostern ist das Gericht für Lammliebhaber empfehlenswert.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: kochspezi

Zutaten

8 Stk.	Lammkoteletts (ca.1kg)
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Rosmarin
	Thymian
	Salz
	Pfeffer
	Öl
500 g	Kartoffeln
4 Stk.	Rosmarin Zweige

Zubereitung

1. Für die Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln zuerst die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit dem Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen schälen und durch einen Knoblauchpresse auf die Koteletts drücken, und kurze Zeit ziehen lassen.

2. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. In Salzwasser mit 2 Zweige Rosmarin zirka 12-15 Minuten kochen. Sie sollten nicht zur Gänze gar sein. Wasser abseihen und die Kartoffeln auskühlen lassen.

3. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die in Vierteln geschnittenen Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Von den Rosmarinzweigen Nadeln abzupfen, fein hacken und dazugeben. Etwa 10 Minuten einplanen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts unter Wenden zirka 4-6 Minuten braten. Das Fleisch sollte innen noch zart rosa sein. In Alufolie einschlagen und kurz rasten lassen. Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln anrichten und mit Rosmarinzweige garnieren.

Tipp

Einen Tomatensalat oder einen frischen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl als Salatbeilage servieren. Mit einem kräftigen Glas Rotwein aus dem Mittelburgenland wird das Lammgericht zum absoluten Gaumenschmaus.