

Rezeptidee: Knoblauch-Lammkotelettes

Knoblauch- Lammkotelettes

Zutaten

(Für 2 Personen)

6 Lammkotelettes

Kräutersalz, Pfeffer

2 cl Butter

12 frische Knoblauchzehen

1 El Aceto Balsamico (z.B. von Byodo)

½ dl Bouillon oder Fond

10 g kalte Butter

Zubereitung: Die Kotelettes mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten und immer wieder mit der Bratbutter übergießen. Gleichzeitig die ungeschälten Knoblauchzehen mitbraten. Dann die Kotelettes zugedeckt warmstellen.

Den Bratsatz mit dem Balsamico auflösen und bei kleiner Hitze völlig reduzieren, damit nur das Aroma zurückbleibt. Damit die Knoblauchzehen Zeit haben, gar zu werden, langsam reduzieren. Ist der Essig verdunstet, mit Bouillon oder Fond auffüllen und bei kleiner Hitze sirupartig reduzieren. Die Knoblauchzehen aus ihren Hüllen in die Sauce drücken und die kalte Butter einrühren.

Die Kotelettes auf heiße Teller legen und mit der Knoblauchsauce übergießen.
Originalrezept von byodo

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff