

Lammkotelett mit Rotwein-Karamellsauce by Till Brönner

Zu Gast: Till Brönner

„Wenn ihr jemanden richtig beeindrucken wollt, serviert ihr COSTOLETTE DI AGNELLO E PATATTE ALLA GINO“, sagt Till Brönner. Lammkotelett mit Rotwein-Karamellsauce und Kartoffeln - ein Rezept aus Till Brönners fantastischem Kochbuch „Ciao Roma“. Tills persönliches Highlight in diesem Buch.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

400 g Kartoffeln
16 Lammkoteletts aus dem Lammkarree
50 g Weizenmehl
2 Eier
150 g Semmelbrösel
Olivenöl
4 Stängel Salbei
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

Zutaten Rotwein-Karamellsauce:

100 g Zucker
100 ml Rotwein
4 Zweige Rosmarin

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln, in kochendem Wasser blanchieren, dann abtropfen lassen. Für die Rotwein-Karamellsauce den Zucker mit einem Schuss Wasser in einem nicht zu kleinen Saucentopf braun karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und das Karamell auflösen. Topf vom Herd nehmen. Rosmarin im Ganzen zugeben und die Sauce in einer Schüssel mit Eiswürfeln erkalten lassen.
2. Die Lammkoteletts in Mehl und verklepten Eiern wenden, mit Semmelbröseln panieren und auf einen separaten Teller legen. Die blanchierten Kartoffelwürfel in einer Pfanne in etwas Öl anbraten schwenkend Farbe annehmen lassen. Eine weitere Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen. Die Lammkoteletts hineingeben und nicht zu heiß braten, bis sie von beiden Seiten goldgelb bis hellbraun sind, gewaschenen Salbei und geschälten Knoblauch zugeben und mitbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

- 3.** Die Koteletts mit den Kartoffeln, den Rosmarinzweigen und der Rotwein-Karamellsauce auf Tellern anrichten.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/lammkotelett-mit-rotwein-karamellsauce-by-till-broenner>