



Lammkotelette mit Steinpilzen überbacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 35m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '35m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle, stimmige Variante, mit Allem, was ein gutes Lammessen braucht

Zutaten

- 12 Lammkotelette á 60 - 70 g
- (Aus den langen Rippen geschnitten, 3 Stück p. P., erledigt sicherlich ihr Metzger.
- 250 g frische Steinpilze
- 1 kg ftaufrischer Blattspinat
- 5 - 6 Schalotten, fein gewürfelt
- 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 Becher Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 800 g junge Kartoffeln in Scheiben
- Etwas Butterschmalz
- 3 El Olivenöl
- Etwas Lamm - Bratensaft aus dem Supermarkt
- Frische Frühlingskräuter wie: Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Majoran
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Lammkotelette lege ich am Vortag in eine Marinade aus:

Schritt4

Olivenöl, Schalotten, 1 Chilischote, gehacktem Knoblauch, etwas frischem Thymian, Rosmarin und Majoran ein.

Schritt5

Den Blattspinat putzen und mehrfach gut waschen, von den groben Stielen befreien; auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

Schritt6

Die „Bäckerin Kartoffeln“

Schritt7

Die Schalotten (ev. mit etwas Knoblauch, wenn man mag) in Butter glasig anschwitzen und in einer ausreichend große Auflaufform verteilen. Die Kartoffelscheiben staffelartig darüber schichten, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt8

Mit dem Lammfond bedecken und für ca. 25 min. In den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

In den letzten 5 Minuten der Garzeit mit Parmesan bestreuen, auf Oberhitze umschalten und appetitlich braun überbacken

Schritt10

Die Steinpilzaufgabe:

Schritt11

Die Steinpilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt12

1 - 2 gewürfelte Schalotten in Butter glasig anschwitzen.

Schritt13

Die Steinpilze dazugeben, salzen, pfeffern und mit 1 El Mehl bestäuben Mit etwas Sahne aufgießen und 3 - 4 min. köcheln lassen, kurz halten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas gehackte Petersilie dazu geben, auskühlen lassen.

Schritt14

Die Lammkotelette aus dem Kräuteröl nehmen, salzen, pfeffern.

Schritt15

Nur ganz kurz, für ca.1 min. auf jeder Seite, recht heiß anbraten; herausnehmen, auf das Backofenblech setzen.

Schritt16

Mit den "Steinpilzen à la Crème" belegen und mit etwas Parmesan bestreuen. Bei voller Oberhitze, unter den Grillschlangen 2 - 3 min. überbacken, danach noch etwas "ausruhen" lassen.

Schritt17

In die gleiche Bratpfanne den Spinat, mit etwas Butter geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Für ca.10 min. zu den Bäckerin Kartoffeln in den Backofen stellen.

Schritt18

(Der Blattspinat sollte auf diese Art den schönen Lammgeschmack aufgenommen haben)

Schritt19

Ist der Spinat „zusammen gefallen“, heraus nehmen, „al dente“ halten, nachschmecken

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Drei Lammkotelette p. P. auf / an den kurz gehaltenen Blattspinat anrichten, die Bäckerin Kartoffeln extra reichen

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** einfach, ostern, saisonal, schnell, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkotelette-mit-steinpilzen-ueberbacken/>