



# 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/>