

Lammkoteletts auf Balsamico - Rotwein - Schalotten - Feigen mit Kartoffelgratin



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5 ', 'yield' : '' });
```

Eine fruchtig - herzhaft stimmige Kombination

Zutaten

- 800 g Lammkotelette, portioniert, küchenfertig, gut abgehangen
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Zweige Thymian
- 600 g große Schalotten
- 400 g Feigen
- 120 ml trockener Rotwein (Sauvignon, Chianti oder Shiraz)
- 2 El Balsamico

- 3 El Pflanzenöl
- 1 Tl Markenbutter
- 1 Tl Puderzucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Balsamico - Rotwein - Schalotten - Feigen:

Schritt2

Die Schalotten in einem flachen Bratentopf mit Pflanzenöl anbraten und mit dem Puderzucker bestäuben; etwas karamellisieren lassen.

Schritt3

Mit Balsamico ablöschen und mit Rotwein aufgießen, 4 - 5 min. einkochen lassen. Die Schalotten dazu geben, weiter 3 - 4 min. leise köcheln, garen lassen.

Schritt4

Die geviertelten Feigen (reife auswählen, die aber noch fest sind) zu fügen, einmal kurz „aufstoßen“, nicht zu weich werden lassen, ev. nach salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Lammkoteletts:

Schritt6

Unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern.

Schritt7

Zunächst in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten mit dem Knoblauch und dem Thymian 3 - 4 min. anbraten.

Schritt8

Nnoch etwas Butter dazu geben, Farbe nehmen lassen. Die Pfanne zurückziehen und mit der Resthitze rosa - saftig zu Ende garen, keinesfalls zu trocken braten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Schalotten - Feigen mit etwas von dem Rotweinfond „mittig“ auf vorgewärmten Tellern anrichten; darüber die Lammkotelette geben und mit der Bratbutter beträufeln.

Schritt11

Dazu schmeckt mir ein sahniges Kartoffel Gratin mit Parmesan überbacken.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** kartoffelgratin, kartoffeln

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)495
- Fett (g)16
- KH (g)20
- Eiweiss (g)61
- Ballast (g)4
- Zucker (g)18

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkoteletts-auf-balsamico-rotwein-schalotten-feigen-mit-kartoffelgratin/>