

5 Lammkoteletts an Rosmarinsauce

34 Lammkoteletts
6 Tomaten
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
12 EL Olivenöl
3 TL Butter
6 Rosmarinzweige
2x6 EL Trockener Wermut
2x6 EL Doppelrahm
Salz
Dijonsenf
Pfeffer
Zitronensaft

-
1. Die Knochen der Koteletts mit einem scharfen Messer glatt schaben. Tomaten während 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch fein würfeln. Schalotten und Knoblauch fein schneiden.
 2. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in eine möglichst weite Bratpfanne geben und im mäßig heißen Öl bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten. Das Fleisch anschließend am Herdrand rosa durchziehen lassen.
 3. Überschüssiges Bratöl abgießen und Butter in die Bratpfanne geben. Rosmarinzweiglein, die fein geschnittenen Schalotten sowie den Knoblauch goldgelb anziehen, dann die fein gewürfelten Tomaten zugeben, kurz durchschwenken, mit dem Wermut ablöschen, mit dem Doppelrahm, auffüllen und die Bratpfanne schließlich vom Herd ziehen. Die Sauce vorsichtig mit Salz, Dijonsenf, wenig Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.
 4. Die Koteletts auf heißen Tellern anrichten, Sauce kurz zu einer sämigen Konsistenz einkochen, Rosmarinzweige entfernen und das Fleisch mit der Sauce umgießen.