Lammkoteletts nach Winzerinnen Art

Ein Rezept nach Winzerinnenart muss etwas mit Wein zu tun haben. In diesem Fall mit einem kräftigen Rotwein, der zusammen mit Eschalotten, Knoblauch, Speck und Eierschwämmen (oder Champignons) zu einer Sauce gekocht wird. Rotweinsaucen sind meist recht herb, das gleicht die Winzerin mit der Zugabe von süssen Sultaninen aus. Das macht die Sauce milder und runder im Geschmack. Die Sauce muss eine Weile schmoren, damit die Eschalotten und auch die anderen Zutaten weich werden, darum wird die Sauce vorab zubereitet. Erst wenn die Sauce schon fast servierbereit ist, werden die Lammkoteletts kurz und scharf angebraten und dann in der Sauce 8 Minuten nachgegart.

Diese kräftige Sauce passt so richtig gut zu den ebenfalls kräftig schmeckenden Lammkoteletts - Dazu junge Kartoffeln, die mit der Schale gebraten werden.

Zutaten

3-4	Lammkotelets (je nach Grösse)
3-4	Eschalotten
4	kleine Knoblauchzehen
50g	frische Eierschwämme
20g	Sultaninen
20g	Bratspeck
1dl	kräftiger Rotwein
1dl	Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Eschalotten und Knoblauch schälen und je nach Grösse längs halbieren oder ganz belassen. Eierschwämme von Hand putzen und in kleine Stücke zerzupfen. Bratspeck

zu schmalen Streifen schneiden. Sultaninen leicht zerhacken.

Eschalotten, Knoblauch, Eierschwämme und Speck bei mässiger Temperatur 5 Minuten andünsten. Rotwein und Sultaninen zugeben und den Rotwein gemächlich auf etwa einen Viertel einkochen lassen. Bouillon zugeben und die Sauce aufkochen. Zuerst 5 Minuten zugedeckt, danach ca. 30 - 40 Minuten offen köcheln lassen bis die Eschalotten weich sind. Zum Schluss mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Lammkoteletts salzen und pfeffern.

Sauce abgiessen, die Pfanne kurz auswaschen und autrocken. Bratbutter zugeben und bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Lammkoteletts beidseitig in Bratbutter ca. 2 Minuten scharf anbraten. Herdplatte ausschalten und die Pfanne wegziehen. Sauce zu den Koteletts giessen. Sobald sich die Pfanne etwas abgekühlt hat, wieder auf die Herdplatte schieben. Die Koteletts sollten in der nur leicht köchelnden Sauce 8 Minuten nachziehen.