



## Lammchops mit Eierschwämmen aus dem Ofen

Das ausgebeinte und dressierte Kotelettstück wird Chop, manchmal auch falsches Filet genannt. Es ist ein zartes Stück, das am besten gelingt, wenn es nach kurzem scharfen Anbraten im Ofen gegart wird. Dabei werden nach diesem Rezept angedünstete und gewürzte Eierschwämme mitgeschmort. Chops und Eierschwämme werden dazu in Alufolie eingepackt, das hält Geschmack und die Schmorflüssigkeit zusammen.

### Zutaten (1 Portion)

1 Lammchop, ca. 200g  
1 grosse Knoblauchzehe  
80g frische Eierschwämme  
1 kleine Zwiebel, ca. 20g  
1/2Tl Pul biber oder Paprika süss  
5cl Weisswein  
1El weisser Balsamico  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Lammchop mit Knoblauch einreiben. Dazu eine grosse Knoblauchzehe quer halbieren und das Fleisch mit der Schnittfläche einreiben. Ab und zu die Knoblauchzehe kappen, damit der Knoblauch mehr Geschmack abgibt. Chops ringsum salzen und pfeffern. Etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Eierschwämme mit einer trockenen Bürste und den Fingern von Erdresten befreien. Grosse Pilze halbieren oder vierteln. Zwiebel hacken.

Zwiebel kurz andünsten. Eierschwämme zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Mit Weisswein und Balsamico ablöschen, mit Pul biber, Salz und Pfeffer würzen. Leicht

köcheln lassen, bis die Sauce fast ganz eingekocht ist. Beiseite stellen.

Ofen auf 160° vorheizen.

Lammchop beidseitig in Bratbutter kräftig anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite).

Lammchop auf eine grosszügig bemessene Alu-Folie legen, Eierschwämme darüber verteilen und die Folie zu einem dichten Beutel verschliessen. Dabei sollte der Beutel einen grosszügigen Hohlraum über dem Fleisch aufweisen.

Beutel für 20 bis 25 Minuten in den Ofen legen.

Beutel öffnen, Chop und Pize anrichten und mit dem Schmorsaft aus dem Beutel übergiessen.







