



Lammschnitzel vom Gigot mit rotem Madagaskarpfeffer

Exklusive Küche à la minute! Kurz gebratene Schnitzel vom Gigot, dazu ein Sösschen mit etwas Sherry und dem wunderbaren, roten Madakaskarpfeffer. Dieser ist nicht sehr scharf, man kann die Kügelchen einfach so kauen, ohne den Mund zu verbrennen. Er besticht umso mehr mit seinem fruchtigen, frischen Pfefferaroma.

Zutaten (2 Portionen)

300g kleine Gigotschnitzel
2g roter Madagaskarpfeffer (1/4 des Röhrchens)
1/2 kleine Zwiebel
1 Schuss Sherry
1El Vollrahm
1,5dl Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
etwas Mehl
Bratbutter

Zubereitung

Schnitzel beidseitig leicht salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Auf jeder Seite ca. 30 Sekunden bei mittlerer Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Zwiebel fein hacken und kurz andünsten. Mit einem Schuss Sherry ablöschen, Bratensatz aufrühren und die Bouillon dazugießen. Rahm (oder Crème fraîche) zugeben, Madagaskarpfefferkörner leicht zerdrücken und zugeben. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Herplatte ausschalten und Schnitzel in die Sauce legen und nochmals 2 Minuten ziehen lassen.

Unbedingt auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passt Trockenreis und etwas Röstgemüse.

