



Lammgeschnetzeltes Marsala

Marsala, der Süsswein aus Sizilien mit seinen komplexen nussigen, würzigen und auch süsslichen Geschmacksnoten kann so manche Sauce veredeln. Er gibt auch rahmigen Saucen einen exquisiten Geschmack, der ausgezeichnet zu Lammfleisch passt. Das Lammgeschnetzelte wird vorab mit wenig Marsala, Knoblauch und Zitronensaft kurze Zeit mariniert. Nach kurzem Anbraten wird das Fleisch in Bouillon, Sauerrahm und einem guten Schuss Marsala gegart. Etwas frische Petersilie ergänzt das Geschnetzelte auch farblich.

Zutaten (2 Portionen)

| | |
|------|---------------------------|
| 250g | Lammgeschnetzeltes |
| 5cl | Marsala |
| 1Tl | Zitronensaft |
| 1 | kleinere Knoblauchzehe |
| 1El | glatte Petersilie gehackt |
| 5cl | Hühnerbouillon |
| 30g | Sauerrahm |
| | Salz und Pfeffer |
| | Bratbutter |
| | Petersilie |

Zubereitung

Lammgeschnetzeltes in eine Schüssel geben, 1 El Marsala und 1Tl Zitronensaft zugeben, die Knoblauchzehe dazupressen, vermischen und 1-2 Stunden ziehen lassen. Danach salzen und pfeffern.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Geschnetzeltes locker verteilt in die Pfanne geben und nach ein paar Sekunden wenden. Temperatur zurückstellen und die Bouillon dazugießen. Pfanne ev. kurz von der Kochplatte ziehen.

Grössere Mengen etappenweise anbraten, damit das Fleisch keinen Saft zieht.

Marsala zugiessen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und gehackte Petersilie einrühren und ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit wenig Maizena abbinden. Nochmals 1-2 Minuten köcheln lassen.

Geschnetzeltes anrichten und mit einem Klacks Sauerrahm und gehackter Petersilie dekorieren.





