



Lammkoteletts Marsala

Es ist ein schlankes Rezept, typisch für Rezepte der süditalienischen Küche, die oft mit wenigen, aber guten Zutaten auskommen. Der Jus, je zur Hälfte mit Marsala, dem Likörwein aus Sizilien, und Bouillon wird mit etwas Knoblauch und frischem Rosmarin gewürzt und zur Hälfte eingekocht. Gehackte Sultaninen ergänzen den Jus mit einem Hauch von Süsse - einfach und delikat, er passt ausgezeichnet zu Lammkoteletts.

Zutaten (pro Portion)

3	Lammkoteletts
5cl	Marsala
5cl	Hühnerbouillon
1	kleiner Zweig Rosmarin
1/2El	Sultaninen
1	Knoblauchzehe
10g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammkoteletts 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich beidseitig salzen und pfeffern.

Knoblauch und Sultaninen hacken. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Knoblauch und Sultaninen ca. 2 Min leicht dünsten. Der Knoblauch darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. Bouillon und Marsala zugiessen, Rosmarinzweig in den Jus legen und den Jus auf die Hälfte einköcheln lassen. Zum Schluss mit Pfeffer und einem Schuss Marsala abschmecken.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Lammkoteletts auf jeder Seite 2 Minuten

braten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, Deckel aufsetzen und die Koteletts je nach Dicke ca. 2-4 Minuten nachziehen lassen.





