



Lammkoteletts mit Rotwein-Zwiebel-Chutney

Das Rotwein-Zwiebelchutney ist von kräftigem, herbsüßem Geschmack und passt bestens zum kräftigen Fleisch der Lammkoteletts. Mit einem fruchtbetonten Rotwein wird das Chutney auch nicht allzu deftig, sondern schmeckt angenehm rund. Das Chutney ist ein paar Tage haltbar, da lohnt es sich etwas zuviel zuzubereiten, es schmeckt z.B. auch zu rezentem Käse oder als Brotaufstrich ausgezeichnet.

Im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln sind eine perfekte Beilage zu diesen würzigen Lammkoteletts.

Zutaten (pro Portion)

3-4	Lammkoteletts
150g	rote Zwiebel
40g	brauner Zucker
1El	Rapsöl
1,5dl	fruchtiger Rotwein z.B. Blauburgunder
5cl	Madeira
5cl	roter Balsamico
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
4	Wacholderbeeren
2	Zweige frischer Thymian
1/2Tl	Maizena
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. In Rapsöl 5 Minuten dünsten. Zucker zugeben und weitere 10 Minuten dünsten bis die Zwiebeln ganz leicht bräunlich werden. Dabei ab und zu umrühren.

Rotein, Madeira und Balsamico zugießen, Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren zugeben und einkochen lassen bis die Zwiebeln nur noch zu einem Viertel in der Flüssigkeit liegen (50 bis 60 Minuten). Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren und ins Chutney einrühren. Etwas köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz einer Konfitüre hat. Rosmarinzwige und Lorbeerblätter herausfischen. Auskühlen lassen und zimmerwarm servieren.

Nebenher:

Festkochende Kartoffeln schälen und in 5mm Abständen tief einschneiden. Frische Rosmarinnadeln in die Schlitzte stecken. In eine eingeeölte Gratinform legen, mit Kräutersalz würzen und mit Sonnenblumen- oder Rapsöl einpinseln. In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten überbacken.

Lammkoteletts beidseitig salzen und pfeffern und 1/2 Stunde ziehen lassen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und die Koteletts auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Kochplatte nach dem Wenden ausschalten. Einen Deckel aufsetzen, die Pfanne von der Kochplatte ziehen und die Koteletts 3 Minuten nachziehen lassen.







