Lammkoteletts an Kräuter-Knoblauchsauce mit Sherry

Knoblauch passt zu Lammfleisch und zu den Koteletts sowieso. Die Lammkoteletts habe ich nur kurz angebraten und in der kräftigen Knoblauchsauce mit viel Kräutern und einer Sherry-Reduktion ein paar Minuten geschmort. Die separat zubereitete Sauce passt natürlich auch zu Lammkoteletts von Grill. Sie schmeckt ähnlich einer Kräuterbutter, ist aber leichter, da sie mit Bouillon zubereitet wird und nur ganz leicht mit Maizena gebunden wird.

Zutaten (1 Portion)

```
3     Lammkoteletts
1     grosse Knoblauchzehe
1     handvoll glatter italienischer Peterli
4-5   Salbeiblätter
1/2dl Sherry
1dl   Hühnerbouillon
1/2El Sauerrahm (oder Vollrahm)
      Salz, Peffer und süsser Paprika
      Bratbutter
```

Zubereitung

Zuerst die Sauce zubereiten:
Prezzemolo, Salbei und Knoblauch fein hacken, alles zusammen in etwas Bratbutter ca. 2 Minuten bei mässiger Hitze andünsten. Mit dem Sherry ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen. Mit der Bouillon auffüllen, Sauerrahm zugeben und verrühren. Wenig Maizena in kaltem Wasser anrühren und in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Sauce ganz leicht köchelt die Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und kurz und scharf anbraten, 1 Minute auf jeder Seite. Koteletts in die Sauce

geben und 5 Minuten ziehen lassen, dabei einmal wenden.