



## Lammschnitzel an Jersey Blue-Rahmsauce

Die Milch von Jersey-Kühen zeichnet sich durch einen hohen Fett- und Eiweissanteil aus. Aus dieser gehaltvollen Milch produziert Willy Schmid in der Städtlichäsi in Lichtensteig einen vorzüglichen Blauschimmelkäse, eben den Jersey Blue. Er ist im Sortiment der Natürli AG zu finden und auch an Renates Käsestand am Dorfmarkt Robenhausen.

Mit seinem kräftigen und ausgewogenen Aroma ist er bestens zur Saucenzubereitung geeignet. Mit 30g Käse auf ca. 3dl Rahmbouillon gibt er den Sauce nur einen feinen, aber nachhaltigen Blauschimmel-Geschmack. Echte Liebhaberinnen von Blauschimmelkäse bemessen seinen Anteil weit grosszügiger.

Auch die Lammschnitzel habe ich am Robenhauser Dorfmarkt gekauft. Am Stand von Urs Kägi aus Medikon (Wetzikon). Er züchtet Engadinerschafe und verkauft das schmackhafte Fleisch direkt ab Hof oder auf dem Dorfmarkt.

### Zutaten (2 Portionen)

300g	Lammschnitzel (Schulter)
30g	Jersey Blue
2dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
1Tl	Paprika süss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Paprika, Salz und Pfeffer miteinander vermischen. Schnitzel mit Küchenpapier trockentupfen und mit der Gewürzmischung einreiben.

In Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 2 Minuten anbraten. Ziegelartig in eine Gratinform einschichten.

Bouillon aufkochen, Vollrahm zugeben und den Jersey Blue in kleinen Stücken unterrühren. Über die Schnitzel gießen. Diese sollten zu etwa 2/3 mit Sauce bedeckt sein.

Im auf 140° vorgeheizten Ofen 50 Minuten schmoren.

Ofen auf 60° zurückstellen, die Schnitzel aus der Sauce nehmen und im Ofen warm stellen. Sauce in einem Pfännchen aufkochen, mit dem Schwingbesen durchrühren, damit sie wieder schön bindet und ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Schnitzel anrichten und mit reichlich Sauce übergießen.







*Lammschnitzel im Ofen geschmort*



*Sauce aufkochen*