



## Lammkoteletts mit Basilikum, Knoblauch und Schmortomaten

Eine Marinade mit Basilikum und Knoblauch passt ideal zu den kräftig schmeckenden Lammkoteletts und verleiht ihnen einen mediterranen Charme. Die Marinade wird gleich zweifach verwendet: Nach dem Marinieren (rund 24 Stunden) der Lammkoteletts werden die Datteltomaten gesalzen, mit der gleichen Marinade vermischt und im Ofen bei eher tiefer Temperatur langsam gegart (confiert), damit wird der Geschmack der Tomaten intensiviert. Die Lammkoteletts werden nur kurz angebraten und danach im Ofen gegart.

### Zutaten

- 4 Lammkoteletts (300g)
- 6cl Olivenöl
- 2cl weisser Balsamico
- 2-3 Zweige frischer Basilikum
- 3 Knoblauchzehen
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
  
- 3 Datteltomaten
- Kräutersalz
- Olivenö

### Zubereitung

Marinieren:

Olivenöl und Balsamico mischen, Knoblauchzehen dazupressen. Basilikum nicht zu fein hacken und zugeben, mit schwarzem Pfeffer würzen.

Lammkoteletts auf einem Teller auslegen und mit der Marinade übergießen. Mit Haushaltfolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Lammkoteletts aus dem Kühlschrank nehmen und die Marinade abstreifen.

Datteltomaten vierteln und die Kerne herauslösen. Salzen und mit der Marinade vermischen. In eine Gratinform geben und im Ofen bei 140° 1 Stunde confieren. Erst danach die Lammkoteletts anbraten.

Lammkoteletts salzen und in Bratbutter kurz und scharf anbraten (ca. 1 Minute auf beiden Seiten). Bratpfanne von der Herdplatte ziehen kurz abkühlen lassen (Die Koteletts sollten nur noch leicht brutzeln) und für 12 Minuten zu den Tomaten in den Ofen schieben.





