

Lammkoteletts mit Salbei-Tomaten-Butter

(Für 4 Personen)

Fleisch 6 Lammkoteletts zu je 50 g

Sonstiges 3 EL Öl zum braten
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Salbei-Tomaten-Butter 1 Tomate
2 EL Butter
4 Salbeiblätter
2 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle
Salz



- Die Tomatenhaut gegenüber dem Stängelansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, sofort mit Eiswasser abkühlen und die Haut abziehen. Die Tomate Vierteln, das Kerngehäuse herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Koteletts darin beidseitig etwa 2 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingehüllt warm stellen.
- Die Butter den Salbei, den Knoblauch und die Tomatenwürfel in die Pfanne geben und alles gut vermischen, salzen, mit den Koteletts anrichten und Servieren.

Tipps du Empfehlungen

- Als Beilage empfehlen wir Brandteigkartoffeln und Zucchini.
- Die Lammkoteletts sollten Innen noch rosa sein, weil die sonst zu trocken sind.
- Zum Lamm passen weitere Gewürze wie Thymian, Rosmarin und Pfefferminze.

