

Lammkotelettes mit Macadamiakruste

Sauce:

2	rote	Peperoni	waschen, rüsten, in Stücke schneiden.
2	Zehen	Knobli, gehackt	
1		Chilischote, trocken	
1	Essl.	Butter	erhitzen und das Gemüse gut dünsten
8	Essl.	dunkle Sojasauce Salz, Zucker	beifügen, 10-15 Min. weichdünsten, pürieren, beiseite stellen

Fleisch:

2	Scheiben	Toastbrot, Stücke	alles zusammen pürieren/cuttern
50	g	Macadamianüsse	
2	Essl.	Peterli	
1	Essl.	Pefferminzblätter	
1	Zweiglein	Rosmarin	
1		Knobli	
8		Lammkoteletts Salz, Pfeffer Bratbutter	würzen und im heissen Bratfett auf jeder Seite ca. 1 Min. scharf anbraten neben dem Herd 5 Min. zugedeckt stehen lassen

Die Fleischstücke in eine Gratinform legen, mit der Nussmischung bedecken und im Ofen noch etwa 15Min. bei 180 °C nachgaren

Frühlingszwiebeln:

1-2	Bund	Frühlingszwiebeln	rüsten, in 4 cm lange Stücke schneiden in der heissen Butter knapp weich- dämpfen
		Butter	
		Salz, Pfeffer	

Die Peperonisaucen auf vorgewärmte Teller anrichten, das Fleisch darauf setzen und mit den Frühlingszwiebeln ausgarnieren.

Dazu passt sehr gut ein Kartoffelstock zubereitet mit der Hälfte von Süsskartoffeln.