

Lammkoteletts mit Madeirasoße

Côtelettes d'agneau à la bergère, Lammkoteletts nach Art der Schäferin

Zutaten für 4 Portionen

12 Lammkoteletts,
175 g durchwachsener Speck,
20 g Butter,
125 g Perlzwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
4 EL Bratöl oder Butterschmalz,
Salz, schwarzer Pfeffer,

Für die Madeirasoße :

2 EL Madeira,
20 g Mehl,
20 g Butter,
250 ml Fleischbrühe,
1 kleine Zwiebel,
1 Bund Suppengrün,
1 große Tomate,
30 g Räucherspeck,
10 g Butter,
1 Prise Zucker,
2 EL Zitronensaft,
Salz,
4 EL Schnittlauchröllchen.



Zubereitung :

Die Lammkoteletts mit gestiftelten Knoblauchzehen spicken, salzen und pfeffern.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, in 20 g Butter anbraten, die Perlzwiebeln zugeben und weich dünsten. Aus dem Butter - Fett nehmen und warm stellen.

Zubereitung der Madeirasoße :

Für die Madeirasoße die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Suppengrün waschen, fein hacken. Die Tomate waschen und grob würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Den Speck fein würfeln und in dem Butter - Fett anbraten, die Zwiebeln und das Suppengrün zugeben und kräftig anrösten. Die Tomaten zugeben. Beiseite stellen. Aus 20 g Mehl und 20 g Butter eine braune Einbrenne herstellen. Dazu das Mehl unter ständigem rühren in der Butter anrösten bis es braun wird. Dann portionsweise (mit einem Schöpflöffel) die Fleischbrühe zugeben. Nach jeder Zugabe von Fleischbrühe die Masse so lange kräftig rühren bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Die Mehlschwitze muss nach Zugabe der Flüssigkeit wieder zum Kochen kommen. Die braune Soße zur vorher hergestellten Soße geben. Die Soße 20 Min. köcheln lassen.

Wenn die Lammkoteletts fertig sind, die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken, den Madeira zugeben und die 10 g Butter in der Soße schmelzen lassen. Die Perlzwiebeln mit den Speckwürfeln unter die Soße mengen und erwärmen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Lammkoteletts mit Madeirasoße

Die Lammkoteletts im Bratöl beiderseits je 4 bis 5 Minuten braten und bräunen.
Einen Teil der Soße zu den Lammkoteletts geben und zugedeckt noch 3 bis 4 Minuten ziehen lassen.