

Johann Lafer | Gratinierte Lammkoteletts mit Kartoffel-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Lammkoteletts à 50 g
- 30 ml Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 8 Knoblauchzehen
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 70 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Thymianblättchen
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 400 g Kartoffeln
- 100 g Bergkäse
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter für die Form

Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Thymian und Rosmarin zupfen. Die Lammkoteletts in dem Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und 3 Knoblauchzehen anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit den Kräutern auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei etwa 120 Grad ca. 5 – 8 Minuten garen.

Ziegenfrischkäse in 12 Scheiben schneiden. 2 Knoblauchzehen fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen. Semmelbrösel, Thymianblättchen und Knoblauch zugeben und alles kurz rösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je 1 Scheibe Ziegenkäse auf jedes Lammkotelett geben, die Schmelze darauf verteilen und unter dem Backofengrill goldbraun gratinieren.

Für das Kartoffel-Gratin den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

3 Knoblauchzehen schälen. Sahne, Milch und Knoblauch zusammen aufkochen und bei milder Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Sahnemischung mit Salz, Pfeffer und Muskat gut abschmecken und die Knoblauchzehen entfernen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren, in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hand leicht flach drücken, so dass sie fächerartig liegen. Eine Auflaufform mit Butter auspinseln und die Kartoffeln nacheinander in die Auflaufform schichten, salzen, mit der Gewürzsahne übergießen und im Ofen bei etwa 160 Grad circa 30 – 40 Minuten backen.

Den Bergkäse reiben. Kurz vor Ende der Garzeit den Käse großzügig darüber streuen und das Gratin goldbraun fertig backen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 29.09.2007

Prominente Gäste: Marianne und Michael Hartl