



Marinierte Lammkoteletts, bunte Balsamico Linsen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Da werden wieder Urlaubserinnerungen wach und die Gäste begeistert sein

Zutaten

- 12 Lammkotelette (geht auch mit Lammchops)
- Marinade aus: 1/2 l gutes Rapsöl, 4 El gehackte Kräuter: Thymian, Knoblauch, Majoran, Rosmarin, 1 - 2 geschnittenen Knoblauch, 2 - 3 getrocknete Chliischoten
- (Idealer Weise marinieren ich die Lammkotelette am Vorabend . .
- Für die Balsamico Linsen:
- 100 g feine Berglinsen
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 2 - 3 Tomaten, entkernt, gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- Etwas Staudensellerie, gewürfelt
- 30 g gewürfelter, magerer Speck
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 El Balsamico, Salz, Pfeffer
- Für den Steinpilzrisotto :
- 120 g Rundkornreis
- Etwas Fleischbrühe für den Risotto
- 1/4 l trockener Weißwein für den Risotto
- 125 g frische Steinpilze in Würfeln
- 50 g frisch geriebenen Parmesan
- 2 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die bunte Balsamico Linsen:

Schritt3

2 - 3 Stunden einweichen und mit dem gewürfelten, angeschwitztem Speck und den Schalotten anschwitzen. 1 Tl Tomatenmark und die Fleischbrühe dazu geben, salzen, pfeffern, „al dente “ kochen.

Schritt4

Den klein gewürfelten Staudensellerie und den Frühlingslauch in den letzten 5 min. dazu geben, erst jetzt mit Balsamico abschmecken;

Schritt5

Zuletzt die gewürfelten Tomatenstücke unterheben.

Schritt6

Das Risotto.

Schritt7

Die gehackten Schalotten glasig anschwitzen, die geputzten, nicht gewaschene, gleichmäßig geschnittene Steinpize dazu geben,

Schritt8

2 - 3 min. "schwitzen" und den gewaschenen Reis dazu geben; mit etwas Brühe aufgießen.

Schritt9

Oft rühren, immer wieder etwas Brühe und den Weißwein

Schritt10

nachgießen, bis der Risotto "sämig - schlottzig - aber nicht zu weich " ist.

Schritt11

Vor den Anrichten etwas kalte Butter und geriebenen Parmesan unterheben, nachschmecken.

Schritt12

Die Parmesanblüte:

Schritt13

Den Boden einer kleinen, etwas gefetteten Stielpfanne dünn mit Parmesan bestreuen .Bei mäßiger Hitze kurz auf der Herdplatte angehen lassen. Leicht Farbe nehmen lassen, wenden.

Schritt14

Heraus nehmen und noch warm über ein kleines Wasserglas stülpen, zur Blüte formen und erkalten lassen.

Schritt15

Darin den Risotto servieren.

Schritt16

Die eingelegten Lammkotelette:

Schritt17

In Olivenöl mit den " Einlegekräutern " von jeder Seite 1 - 2 min. anbraten.

Schritt18

Die Pfanne zurückziehen und weitere 2 min. in der noch heißen Pfanne "ausruhen" lassen.

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die Lammkotelette auf / an die Linsen anrichten, die Parmesanblüte mit dem Risotto dazu setzen.

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierte-lammkoteletts-bunte-balsamico-linsen/>