

# Lammkotelett

Fleisch  
Lamm

## XX Personen

### Zutaten:

Person 3 Kotelett  
Olivenöl Knoblauch  
Schalotten

### Vorbereitung:

Lammkoteletts  
Den Knochen der Lammkoteletts säubern (Filet mit Griff).  
Die LK am besten über Nacht in Olivenöl mit Knoblauch  
einlegen (einige Stunden reichen auch)

### **Backofen auf ca. 150 Grad aufbeizen**

Soße:  
Schalotten ganz fein schneiden

### Zubereitung:

Öl der Marinade in der Pfanne erhitzen  
Jede Seite scharf anbraten bis sie braun ist bzw . je nach  
Stärke ein bis zwei Minuten.  
Die LK im aufgeheizten Backofen ca.10 Minuten ziehen  
lassen.

### **Soße:**

Etwas (wenig) Öl aus der Marinade (ohne Knoblauch)  
Die Schalotten darin glasig werden lassen  
Mit Rind oder Lammfond und der gleichen Menge Rotwein  
ablöschen  
Tymianzweig und zwei EL Orangenmarmelade ( Casis  
Marmelade geht auch) einkochen lassen  
Salzen und Pfeffer