



Koteletts vom walisischen Lamm (g.g.A.) auf traditionelle walisische Art

Zutaten

- 4 - 6 Koteletts vom Walisischen Lamm
- 5 ml (1 TL) Olivenöl
- 30 ml (2 EL) Minzgelee
- 15 ml (1 EL) Pflanzenöl
- 25 g Butter
- 900 g gekochte junge Kartoffeln, ungeschält und halbiert
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 100 g gemischte Champignons

Dazu: saisonaler Salat nach Wahl

Zubereitung

1. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in ofenfeste Grillpfanne geben. Im Ofen für 8 - 10 Minuten von jeder Seite grillen, bis Koteletts gar und goldbraun sind.
2. 5 Minuten vor Garende Olivenöl und Minzgelee in kleiner Schüssel vermengen.
3. Koteletts mit Sauce einpinseln und weiter grillen, bis Koteletts knusprig braun sind.
4. Zwischenzeitlich Pflanzenöl und Butter in Pfanne geben und schmelzen lassen. Gekochte halbierte Kartoffeln, Knoblauch und Champignons hinzufügen. Anbraten, bis Kartoffeln knusprig und Champignons gar sind.
5. Mit saisonalem Salat servieren und Koteletts mit Sauce aus Pfanne begießen. Nach Wunsch mit frischer Minze dekorieren.



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Portionen: 4

Küche:
britisch/walisisch

Zuschnitt:
Lendenkoteletts