Koteletts vom walisischen Lamm (g.g.A.) auf Püree von grünen Erbsen mit Tintenfisch

Rezept von: Misha Sukyas, Italien

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Portionen: 4

Küche: asiatisch

Zuschnitt: Kotelett

Zutaten

- 8 Koteletts vom Walisischen Lamm
- 50 g grüne Erbsen
- ½ Schalotte
- Räuchersalz nach Wunsch
- Butter nach Wunsch
- 3 g Tabille (algerische Gewürzmischung)
- 1 Prise japanisches Nanami Togarashi-Gewürz
- 1 Prise Burma-Curry
- 3 Tintenfisch-Tentakel
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- 4 Rote Bete-Blätter
- Olivenöl (extra vergine) nach Wunsch
- Limettensaft nach Wunsch

Zubereitung

1. Gehackte Schalotte in Pfanne goldbraun anbraten. Warm halten. Einige Stücke zu Dekorationszwecken beiseite legen.
2. In Zwischenzeit Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren, bis sie eine leuchtende Farbe erreichen. Erbsen in Wasser und Eis abkühlen, dann abtropfen lassen und zu Schalotte in Rührschüssel geben. Pürieren und Tabille hinzufügen. Alles mischen und beiseite stellen.
3. Butter und Knoblauch in weitere Pfanne geben, Tintenfisch-Tentakel anbraten, bis diese gold- bis krossbraun sind. Aus Pfanne nehmen und ruhen lassen.
4. Walisisches Lammkoteletts mit Rauchsalz bestreuen und in derselben Pfanne anbraten, die zuvor für Tintenfisch verwendet wurde.
5. Rote Bete-Blätter mit Olivenöl und reichlich Limettensaft würzen.

5. Lammkoteletts auf Erbsenpüree setzen, mit Stücken von Schalotten und Tintenfisch-Tentakeln sowie Rote Bete-Blättern garnieren. Nanami Togarashi-Gewürz und Burma-Curry darüberrieseln.