



Die äußeren Artischockenblätter abzupfen, die Blattspitzen abschneiden und den Stiel schälen. Die Artischocken vierteln, das „Heu“ heraus schneiden. Die Artischockenviertel direkt in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen. Die Kartoffeln waschen und halbieren. Die Steinpilzstiele mit einem kleinen Küchenmesser abschaben, die Enden abschneiden und die Köpfe mit einem feuchten Küchentuch reinigen. Die Tomaten waschen. Etwas Olivenöl in einer Casserole (ich bevorzuge Kupfer) erhitzen.

Die Artischockenviertel auf Küchenpapier abtrocknen und in heißem Olivenöl anbraten. Die Kartoffelhälften und Knoblauchzehen dazugeben. Alles mit Farbe braten lassen. Die Steinpilze kurz mit braten lassen. Die Cocktailtomaten und gezupften Rosmarinnadeln dazugeben und in den auf 200°C vorgeheizten Ofen geben. Die Casserole ca. 10 Minuten garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und mit fleur de sel und Pfeffer abschmecken.

Die Lammkoteletts mit dem Knoblauch und dem Rosmarin in Olivenöl von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und würzen.

Die Steinpilzcasserole auf Tellern anrichten, die Lammkoteletts darauf setzen und sofort servieren.

Cornelia Poletto wünscht guten Appetit!