

# Lammkoteletts mit Fingerfood für Feinschmecker

Mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Knochen lösen

Wir brauchen dafür einen längs halbierten Lammrücken. Davon wird mit einem scharfen Messer das Fleisch, das die Knochen bedeckt, so abgelöst, dass wir es über das Rückenfleisch klappen können. Dort wird es mit Kräutern bedeckt und gut zum Paket verschnürt, bevor es dann gebraten wird.

Zutaten für vier Personen:

1 Lammrücken (wie oben beschrieben, circa 800 g)

2 EL Olivencreme

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Chilipaste (oder weniger – nach Gusto und Schärfebedürfnis)

Kräuter: 2 Thymianzweige, 1 Händchen voll Salbeiblätter, 2 Rosmarinzweige

1 Knoblauchknolle

3 EL Olivenöl

Salz. Pfeffer

Mit Küchenzwirn das abgelöste Fleisch zu einem Paket schnüren

Den Lammrücken wie oben beschrieben herrichten. Die Fleischoberseite, die nachher bedeckt wird, zunächst salzen und pfeffern. Die Olivencreme mit Chilipaste, den fein gehackten, stiellosen Kräutern sowie ein, zwei ebenfalls fein gehackten Knoblauchzehen vermischen und auf das Fleisch streichen. Das Fleisch von den Rippen darüber klappen und das Ganze mit Küchenzwirn verschnüren, damit alles schön beisammenbleibt. Die Knochen schließlich gründlich sauber kratzen.

Das kräftig angebratene Fleisch wandert direkt in der Pfanne in den vorgewärmten Ofen

Dieses Paket in einer Pfanne in heißem Olivenöl rundum kräftig, richtig kross anbraten, dabei einen Rosmarinzweig und zwei Salbeiblätter in die Pfanne legen. Das Öl salzen und aus der Mühle pfeffern, die quer halbierte Knoblauchknolle erst gegen Ende dazugeben, damit sie nicht verbrennt. Die Pfanne schließlich in den auf 120 Grad Celsius vorgewärmten Ofen stellen und das Fleisch bei milder Hitze schön langsam durchziehen lassen: etwa 20 (wenn man das Fleisch rosa mag) bis 30 Minuten (wenn es eher durchgebraten sein soll).

Das Bratenstück entlang der Knochen quer aufschneiden

