

# Lammkoteletts mit Erbsenpüree und italienischem Landbrot

 [happy-mahlzeit.com/2022/01/14/lammkoteletts-mit-erbsenpüree-und-italienischem-landbrot](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/14/lammkoteletts-mit-erbsenpüree-und-italienischem-landbrot)

## Zutaten für 2 Personen:

- 6 Lammstielkoteletts, küchenfertig
- 6 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin
- 500 g Erbsen, tiefgekühlt
- 150 ml Gemüsebrühe, gekörnt
- 1 EL Butter
- 1 EL Crème fraîche
- 2 Zweige Minze
- 1 italienisches Landbrot
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Knoblauchzehen schälen und mit der breiten Seite eines Messers andrücken. Die Lammkoteletts mit den Knoblauchzehen, 4 Zweigen Rosmarin, Salz und Pfeffer in Olivenöl 15 Minuten marinieren.

Die Erbsen auftauen und mit der Gemüsebrühe 5 Minuten in einem Topf kochen. Minze zupfen. 5 Blättchen Minze mit der Butter und 1 EL Crème fraîche mit dem Stabmixer pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammkoteletts aus der Marinade nehmen und das Marinadenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts in einer 2. Pfanne von einer Seite 1 Minute lang scharf anbraten. Den Knoblauch und Rosmarin aus der Marinade hinzugeben und die Lammkoteletts auf der anderen Seite 1 weitere Minute lang scharf anbraten. Das Fleisch anschließend für 10 Minuten im Backofen ziehen lassen.

Das Erbsenpüree mit 2 Blättchen Minze auf einem Teller anrichten. Ein wenig Öl aus der Pfanne auf das Püree geben. Dazu die Lammkoteletts und das Landbrot servieren.

Rezept: Rolf Bürger

Quelle: Die Küchenschlacht vom 17. Januar 2008

Episode: Hauptgang & Dessert