

Johann Lafer | Lamm-Schnitzel in Kräuterpanade auf Artischocken- Tomaten-Ragout

Zutaten für 4 Personen

Für die Lamm-Schnitzel:

- 800 g küchenfertiger Lammrücken
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 8 Scheiben Toastbrot
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 20 ml Sahne
- Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für das Artischocken-Ragout:

- 12 kleine Artischocken
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Geflügelfond
- 2 Scheiben Speck
- 1 Karotte
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 100 g Cocktailltomaten
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitung:

Das Lammfleisch in ca. 8 Scheiben von je 3cm Dicke schneiden. Ein Stück Klarsichtfolie mit Olivenöl einölen, auf das Fleisch legen und das Fleisch flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Blättchen und Nadeln von den Kräutern abzupfen und mit dem Toastbrot in einer Küchenmaschine fein mahlen. Die Sahne steif schlagen und mit den Eiern verquirlen. Die Lamm-Schnitzel mehlieren und durch die Ei-Sahne- Mischung ziehen. Danach in den Kräuterbröseln panieren und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.

Schalotten und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Die Artischocken putzen, halbieren und alles in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und langsam köcheln lassen, so dass die Artischocken ihren Biss nicht verlieren.

Speck in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Karotte, Staudensellerie und Lauchstange in kleine Würfel schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Das Gemüse zum Speck geben und mit anbraten. Cocktailtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Die Artischocken zugeben. Alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse in der Mitte der Teller anrichten, die Lamm-Schnitzel darauf legen und mit der Petersilie garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 28.07.2007

Prominenter Gast: Marijke Amado