

Rezept

Lammkoteletts mit Rhabarbersauce

Ein Rezept von Lammkoteletts mit Rhabarbersauce, am 01.03.2024

Zutaten

4 große, doppelte Lammkoteletts (à 200 g)	2 EL gehackte Thymianblättchen
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
500 g Rhabarber	250 g Schalotten
2 EL Butter	50 g Zucker
100 ml trockener Rotwein (ersatzweise roter Fruchtsaft)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Die Lammkoteletts abwaschen und trocken tupfen. Thymian, Paprikapulver, Öl, Salz und Pfeffer verrühren, Das Fleisch darin wenden und zugedeckt 20 Min. marinieren.
2. Inzwischen den Rhabarber waschen, die dünne Haut abziehen, die Stangen quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und vierteln.
3. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen. Den Zucker in die Mitte häufen und bei schwacher Hitze hellgelb karamellisieren lassen. Die Schalotten dazugeben und glasig dünsten.
4. Den Rhabarber hinzufügen und 2-3 Min. mitdünsten. Den Wein angießen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Min. offen kochen lassen, bis er fast verdampft und der Rhabarber zerfallen ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.
5. Inzwischen eine Pfanne ohne Fett erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite 3-4 Min. braten, herausnehmen und mit der Rhabarbersauce anrichten.