LAMMKOTELETTS MIT OLIVEN UND PAPRIKA



Menù-Zutaten

250 g Peperoni interi alla Brace (Ganze Paprika, gegrillt) - TT1
40 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
80 g Crema di olive nere (Creme aus schwarzen Oliven) - EZ7

Zutaten

5 g Salz
5 g Knoblauch
5 g Petersilie
30 g Parmesankäse
60 g Rucola
160 g Kastenbrot*
24 Lammkoteletts

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Brot zusammen mit dem geriebenen Parmesankäse, der Petersilie, dem Knoblauch und dem Salz in einem Mixer fein zerkleinern. Das so entstandene Paniermehl in eine Schüssel geben und das native Olivenöl extra untermischen. In der Zwischenzeit die Koteletts in einer zuvor erhitzten beschichteten Pfanne von jeder Seite etwa eine Minute lang anbraten. Das Fleisch vom Herd nehmen und mit der Creme aus schwarzen Oliven bestreichen, dann mit dem Paniermehl bestreuen. Nun die Rippchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Paprika in sechs Scheiben schneiden und mit Küchenpapier abtrocknen. Die Paprika mit dem restlichen Paniermehl bestreuen, aufrollen und zusammen mit den Lammkoteletts in die Auflaufform legen. Im Backofen bei 180° 10 Minuten backen. Ein Büschel Rucolablätter in der Mitte eines Tellers anrichten und vier Lammkoteletts mit dem Knochen nach oben darauf legen; daneben eine gegrillte Paprika. Zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

*Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)