

Lammrückenkotlette vom Mölltaler Glocknerlamm



Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Lammkoteletts
- 250 g Käferbohnen
- 12 Cockailtomaten
- 4 Schalotten
- 1000 g Erdäpfel (mehlig)
- 120 g Maisgries
- 80 g glattes Mehl
- 2 Eidotter
- 4 EL Cremetopfen
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Rosmarin, Muskatnuss, geriebene Kürbiskerne, Butterschmalz

Kleine Übersetzungshilfe: Erdäpfel = Kartoffeln | Cremetopfen = Quark | Glattes Mehl = Weizenmehl Type 405

Zubereitung

1. **Lammfleisch:** Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. In einer Pfanne Butterschmalz mit einem Rosmarinzweig und einer Knoblauchzehe erhitzen. Das Fleisch darin langsam braten.
2. **Topfen-Gnocchi:** Erdäpfel kochen, schälen, durchpressen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Maisgries, Mehl, Eidotter und Cremetopfen untermengen und zu einem festen Teig kneten. Eine Rolle formen, ca. 4 cm große Gnocchi abstechen, Enden mit einer Gabel andrücken, in siedendem Wasser ca. 3–4 Min. ziehen lassen und danach in heißer Butter schwenken.
3. **Steirische Käferbohnen:** Eine Schalotte fein würfeln, in Butter mit den gehackten Kürbiskernen anschwitzen. Die gekochten Käferbohnen und geviertelten Cockailtomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 5 Min. in der Pfanne ziehen lassen.

Walter's Tipps aus der Kuchl:

- **Tipp 1:** Erdäpfel sollten immer ganz heiß gepresst werden, dann funktioniert der Teig hervorragend.
- **Tipp 2:** Das Fleisch während des Bratens immer wieder mit dem Bratenfond übergießen, damit es saftig bleibt.
- **Tipp 3:** Die Cockailtomaten geben den Bohnen die nötige Säure und gleichzeitig einen angenehmen süßen Geschmack.