FW 410117

HAMMELKOTELETTS MIT STEINPILZEN

Zutaten:

12		Hammelkoteletts
		Olivenöl
		Pfeffer, Salz
100	g	Steinpilze
40	g	Butter
1		Bund Petersilie
1		Knoblauch
2	EL	trockener Weisswein
		Tomatensauce

Zubereitung:

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und, wenn es zu rauchen beginnt, nebeneinander die leicht geklopften und mit Pfeffer und Salz gewürzten Koteletts hineinlegen. Nach halber Garzeit die Koteletts umdrehen und fertig braten. Die vorstehenden Knochen mit einer Manschette versehen und die Koteletts kranzförmig auf einer vorgewärmten, runden Platte anrichten. In die Mitte die in Butter und Oel zu gleichen Teilen angebratenen Steinpilze legen. Sie werden zunächst gut angeröstet, zum Schluss dann mit gehackter Petersilie, einer Spitze geriebenem Knoblauch und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer abgeschmeckt. Die Pfanne mit 2 EL trockenem Weisswein ablöschen und den Bratensatz ablösen. Etwas einkochen und 2 EL leichte Tomaten-Sauce zugeben. Neben dem Feuer ein Stückchen Butter in die Sauce arbeiten, diese über die Hammelkoteletts giessen und alles sofort servieren.