

# Lammkoteletts, gebratener Spargel und Taleggiosauce

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zubereitung

Süßkartoffeln, Möhren und Ingwer schälen, grob würfeln. 50 g Zwiebeln abziehen, in Stück schneiden. Vorbereitete Zutaten in Salzwasser ca. 15 Min. kochen, dann abgießen. Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu Püree stampfen, warmhalten.

Inzwischen Nüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Käse in kleine Stücke teilen. Übrige Zwiebel in Erdnussöl glasig braten. Mit Wein ablöschen, kurz köcheln lassen. Sahne und Käse zufügen, unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen.

Spargel waschen und schälen, dann in ca. 5 cm Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Spargel in die heiße Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Wenn der Zucker anfängt zu karamellisieren die Temperatur herunterstellen und den Spargel für ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne die Koteletts von allen Seiten gut anbraten. In eine ofenfeste Form geben, mit Thymianblätter bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 100° ca. 20 -25 Minuten ziehen lassen (abhängig von der Fleischstärke).

Auf Tellern das Püree mit den Nüssen anrichten, den Spargel herumlegen und obenauf das Lamm geben, mit Thymian dekorieren. Die Sauce außen über den Spargel geben.

## Einkaufsliste

400 g Süßkartoffeln  
200 g Möhren  
15 g Ingwer  
110 g Zwiebeln  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
60 g Haselnusskerne  
100 g Taleggio  
2 EL Erdnussöl  
100 ml Weisswein  
150 g Schlagsahne  
500 g Spargel weiß  
2 EL Olivenöl  
2 EL brauner Zucker  
800 g Lammkoteletts  
1 EL Thymianblättchen  
Und für die Deko