



Keller's Rezeptdienst

Nr. 75	März	2009
Lammschnitzel an Majoran-Sauce und Peperonistreifen		

ZUTATEN: für 8 Personen

1.2kg Lammschnitzel
2 TL scharfer Senf
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer
Speisefettcreme «Le Maitre Boucher»
zum Anbraten
5 dl Rotwein
4 dl Fleischbouillon, kalt
2 EL Maisstärke
2 EL eingelegter grüner Pfeffer,
abgetropft
2 TL Honig
2 EL Majoran, fein gehackt
100 g kalte Butter, in Stückchen
geschnitten
Je 3 rote und gelbe Peperoni
Majoran zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 80 °C vorheizen. Eine Platte und 8 Teller warm stellen.
2. Die Lammschnitzel mit Senf einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Speisefettcreme rundum ca. 2 Min. anbraten. Auf die Platte im Ofen geben und ca. 10 Min. nachgaren lassen.
3. Die Fleischpfanne mit Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon mit Maisstärke anrühren, zugießen und unter Rühren kräftig aufkochen.
4. Die Peperoni mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Zusammen mit grünem Pfeffer in die Sauce geben und 5-8 Min. kochen, bis die Streifen weich sind. Die Butter unterrühren und mit Honig, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
5. Das Fleisch auf einem Saucenspiegel anrichten, mit Peperonistreifen und Majoran garnieren.

Dazu passend:

Teigwaren (z.B. Tagliatelle, Papardelle), Trockenreis, Kartoffelstock

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch