

Lammchops mit Kräutersauce „a la Goofy“

4-Personen

Zutaten :

- 4 - Lamm-Nierstücke
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer schwarz aus der Mühle
- etwas - Paprika
- etwas - Thymianpulver
- etwas - Bratbutter

Zutaten für die Kräutersauce:

- 1 - El Butter
- 2 - Knoblauchzehen
- 1 - dl Weisswein
- 1,5 - dl gebundene Bratensauce
- 1 - Bund gemischt Kräuter
(Basilikum, Estragon, Petersilie)
- 50 - gr Appenzeller Käse gerieben
- 1 - TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Lammchops 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Nierstücke mit Salz und Pfeffer, Paprika und Thymianpulver einreiben. Bratbutter oder Öl in der Bratpfanne heiß werden lassen, Fleisch rundum etwa 2-Minuten anbraten. Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Wenden während 6-8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) rosa braten.

Garprobe: Das Fleisch sollte auf Fingerdruck noch leicht nachgeben!
Fleisch herausnehmen und in Alufolie zugedeckt 2 – 3 Minuten ruhen lassen. Wichtig!

Fleischstücke schräg schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce anrichten.

Sauce:

1-El Butter erhitzen, die 2-Knoblauchzehen halbiert in der Butter glasig braten und herausnehmen. Mit dem Weisswein ablöschen und kurz aufkochen. Die gebundene Bratensauce dazugeben. Die gemischten Kräuter fein hacken und ebenfalls dazugeben.
Den Appenzeller-Käse gerieben zufügen und in der Sauce schmelzen lassen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale würzen.