

LAMMKOTELETTS MIT SÜßKARTOFFELGNOCCHI UND PILZEN IN PREISELBEERSAUCE

LAMMKOTELETTS MIT SÜßKARTOFFELGNOCCHI UND PILZEN IN PREISELBEERSAUCE

Lammkoteletts mit Süßkartoffelgnocchi sind eine feine Sache - kombiniert mit Pilzen wird daraus ein leckeres, herbstliches Gericht!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

6 Lammkoteletts

150g braune Champignons

200g Shitake (Pilze)

250g Süßkartoffeln

125g Doppelgriffiges Weizenmehl

25g Gries (Hartweizengries)

Pfeffer & Salz

1 Bund frische Petersilie

2 EL eingelegte Preiselbeeren

50 ml klare Brühe

3 EL Crème fraîche

100g Butter

ZUBEREITUNG:

Die Süßkartoffeln schälen und in Stücke schneiden. In Salzwasser kochen bis sie gar sind, abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Mehl und den Grieß untermischen. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer daumen dicken Rolle formen und in kleine Stücken schneiden. Diese in die typische ovale Form bringen und mit einer Gabel leichte Rillen in die Oberfläche drücken. Zugegeben - am handwerklichen muss ich auch noch ein wenig tüfteln...

Die fertigen Gnocchi in eine Pfanne mit Butter geben und anbraten.

Die Pilze in Scheiben schneiden und mit etwas Butter, Pfeffer und Salz in einem kleinen Topf mit Deckel anbraten. Kurz vor Ende die fein gehackte Petersilie dazugeben.

Die Lammkoteletts von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen und in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite legen.

In der Fleischpfanne jetzt die Preiselbeeren und die Brühe kurz aufkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit etwas Crème fraîche abbinden.

Fertig - Guten Appetit!