

Lammkoteletts an Stachys-Apfel-Sauce

2 EL Bratbutter/Butterschmalz

8 Lammkoteletts

Marinade

2 EL Senf

2 EL Sherry

2 Knoblauchzehen, durchgepresst

$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

200 g Stachys

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Boskoop Äpfel

2 dl/200 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke

1 dl/100 ml Weißwein

1 Becher (1,8 dl/180 ml) Rahm/Sahne

1 Prise weißer Pfeffer

wenig Zitronensaft

Meersalz

1 Die Marinade zubereiten, die Lammkoteletts damit beidseitig bestreichen, 1 Stunde marinieren.

2 Die Stachys unter fließendem Wasser gründlich reinigen, im Dampf 5 Minuten garen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden.

3 Die Lammkoteletts in der heißen Bratbutter beidseitig braten, warm stellen.

4 Zwiebeln, Knoblauch, Stachys sowie Äpfel in der Fleischpfanne andünsten. Maisstärke mit dem Wasser anrühren, zusammen mit dem Weißwein in die Pfanne geben, 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Den Rahm zufügen, nochmals kurz köcheln lassen, mit Pfeffer, Zitronensaft und Salz würzen. Koteletts in die Sauce geben, zugedeckt ein paar Minuten ziehen lassen.

5 Koteletts mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp Mit Bratkartoffeln oder Nudeln servieren.