

Marinierte Lamm-Koteletts mit scharfem Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

Lammkoteletts:

800 g Lammkarree	300 ml Sojasoße	200 ml süßer japan. Reiswein
200 ml Sake (Reiswein)	1 Zwiebel	3 Zehen Knoblauch
1 Chilischote	Salz	Pfeffer

Kartoffelgratin:

750 g Kartoffeln	400 ml Sahne	0,5 TL Togarashi-Pfeffer
0,5 Chilischote	0,5 Zehe Knoblauch	Salz
Pfeffer		

Minzsoße:

1 Bund Minze	1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Koriander
150 ml Reis-Essig, mild	300 ml Traubenkernöl	2 EL Sesamöl
0,5 Chilischote	Zucker	Salz
Pfeffer		

Lammkoteletts:

Mirin und Sake einmal kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Im Mixer mit der Sojasoße vermengen. Die klein geschnittene Zwiebel, die geputzte Chilischote und den zerhackten Knoblauch dazugeben. Das Ganze kurz mixen. Das Lamm in Koteletts schneiden und in der Soße circa eine Stunde marinieren. Nach dem Marinieren die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne garen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffelgratin:

Die Kartoffeln schälen und auf einer Reibe oder Mandoline in dünne Scheiben hobeln. Die Sahne mit Togarashi-Pfeffer, der gehackten Chilischote, dem geriebenem Knoblauch sowie mit Salz und Pfeffer mischen. Wer es besonders scharf mag, fügt noch einen Esslöffel Chilisoße hinzu. Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form verteilen und mit der Sahne vermischen und bedecken. In den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gratin braucht ungefähr 40 Minuten.

Minzsoße:

Minze, Petersilie und Koriander zupfen und in einem Mixer mit dem Essig vermengen. Nun nach und nach das Öl und zum Schluss die gehackte Chilischote dazugeben. Mit Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Steffen Henssler am 26. März 2010