

Röstbrote mit Lammkoteletts auf karamellisierten Kirschtomaten



Zutaten für 6 Stück:

6 Scheiben Baguette
3 etwas größere Lammkoteletts
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
2-3 EL Olivenöl für die Grillpfanne
ca. 15 Kirschtomaten
50 ml Hühnerbrühe
3 geh EL brauner Zucker
6 Pimientos de Padrón
Frittieröl

Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne
Alufolie
Spritzschutz

1. Lammkoteletts plattieren, soweit möglich. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Eine Grillpfanne auf höhere Hitze vorheizen, gut mit Olivenöl einölen und die Lammkoteletts auf einer Seite ca. 3 min grillieren. Dann die Hitze zurücknehmen, die Lammkoteletts umdrehen, die Grillpfanne mit Alufolie abdecken und weitere 3 min garen. Anschließend die Koteletts in Alufolie ruhen lassen.
2. Pimientos nicht waschen, in Frittieröl bei ca. 150° ca. 3 min frittieren. Achtung: Das spritzt wild. Spritzschutz verwenden. Frittieren im Topf außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist

immer riskant! Topf auf jeden Fall stets im Auge behalten! Nur für erfahrene Köche geeignet.

3. In einer größeren Pfanne 50 ml kräftige Hühnerbrühe angießen, 3 EL braunen Zucker einstreuen, die halbierten Kirschtomaten einlegen und alles bei nicht zu großer Hitze karamellisieren. Immer wieder mal rühren. Die Kirschtomatenhälften sollen zum Schluss mit einer dickflüssigen Karamellsauce überzogen sein.

4. Die Baguettescheiben im Backofen leicht anrösten. Auf jede Scheibe Kirschtomaten-Hälften

verteilen und jeweils ein Stück gegrilltes Lammkotelett darauf geben. Mit den Pimientos garnieren.

Hinweise:

Die Pimientos kann man auch in der Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze garen. Frittiert schmeckt sie uns besser.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Lamm, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 24.01.2023