

## Lammkotlette in Gorgonzolasauce Mit Fächerkartoffel und Karottenspiralen



### Fächerkartoffeln

2 Portionen

4 große Mehlig Kartoffeln

30g Kräuterbutter

180g Emmentaler in dünnen Scheiben

- 1) Die Kartoffel waschen, schälen und fächerförmig schneiden
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und die Kartoffeln einpinseln
- 3) Die Kartoffel leicht auffächern und eine Hälfte mit Käse und die andere Hälfte mit Kräuterbutter in die Zwischenräume füllen.
- 4) Alle Kartoffeln auf ein Blech setzten und im Backofen auf der mittleren Schiene rund 1 Stunde bei 200°C backen.

### Karottenspiralen

4 Karotten

8g Butter

1kl Honig

1 Prise Salz

- 1) Die Karotten mit dem Spiralschneider schneiden, mit dem heißen gesalzten Wasser übergießen und nach 5 Minuten abseihen.
- 2) Die Butter in einem Topf schmelzen und den Honig beimengen.
- 3) Die Karotten in der Honigbutter schwenken.

### 2 Stk Lammkotlette

Kräutersalz

50g Gorgonzolakäse

1El Schlagobers

- 1) Lammkotlette mit Kräutersalz einreiben. Für ca. 2 Stunden kühlstellen.
- 2) Lammkotlette mit klein geschnittenem Gorgonzola und 500ml Wasser in eine feuerfeste Schale geben. Ins vorgeheizte Backrohr geben und mit 160°C Heißluft backen.
- 3) Nach einer Stunde aus dem Backrohr nehmen und mit 1El Schlagobers verfeinern.

Alles heiß servieren!

*Guten Appetit...*

Carmen Koch