

Lammkoteletts mit Frühlingsmacédoime

Zutaten:

6 doppelte Lammkoteletts, Salz, 2 EL Butterschmalz, Paniermehl, je 200 g Möhren, Erbsen, Spargelstücke, Radieschen, Frühlingszwiebeln, 135 g Butter, 30 g Mehl, 3 frische Eigelb, 1 frisches Ei

Die leicht gesalzenen Lammkoteletts werden von beiden Seiten ca. 2 Min. leicht in Butterschmalz angebraten.

Das in dünne Scheiben geschnittene Gemüse wird nacheinander in Salzwasser gedünstet, das Wasser abgegossen und aufbewahrt; dann wird das Gemüse in Butter nochmals 10 Min. nachgedünstet.

Aus 2 EL Butter und Mehl stellt man eine Schwitze her und löscht diese mit $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe ab. Die Sauce wird mit 3 Eigelb legiert und bis auf 6 EL vorsichtig an das Gemüse eingemischt.

Die Koteletts werden mit der kalten Gemüsesauce bestrichen, in verquirltem Ei und Paniermehl gewälzt und in heißem Butterfett von beiden Seiten knusprig gebraten.

Schließlich werden die Koteletts auf einer Platte um das Gemüse angeordnet und serviert.