

Zeit für Kochkunst.



Lammkotelett unter der Kräuterkruste mit Spinat-Kartoffelschnitte.

Auch für die zweite Ausgabe unseres Booklets gibt Restaurant-Julen-Küchenchef Joe Lackner eines seiner beliebtesten Rezepte preis. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Gericht à la Tradition Julen Zermatt.

Rezept für 4 Personen

Für die Kruste:

- 600 g Lammrack
- 15 g Kräuter gehackt
- 100 g flüssige Butter
- 70 g Paniermehl
- 70 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer

Für die Spinat-Kartoffelschnitte:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 40 g weisses Paniermehl
- 2 Eigelb
- 100 g Blattspinat gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat gerieben

1. Alle Zutaten für die Kruste in eine Schüssel geben, gut miteinander verrühren und kalt stellen.
2. Die Kartoffeln kochen und ausdämpfen, anschließend passieren und mit den restlichen Zutaten für die Spinat-Kartoffelschnitte vermengen.
3. Die Masse ca. 10 Millimeter dick ausrollen und Quadrate von 5x5 Zentimeter schneiden.
4. Das Lammrack mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Anschliessend ca. 8 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.
5. In einer Pfanne Butter für die Kartoffelquadrate zergehen lassen.
6. Mit der kalt gestellten Kräuterkruste nun das Lammrack bedecken und bei Oberhitze 2 Minuten fertig garen.
7. Die Kartoffelquadrate währenddessen in der vorbereiteten Butter goldgelb braten.

Joe Lackners Profi-Tipp

«Servieren Sie zum Hauptgang einen Cornalin 2012, St. Théodule, Gérald Besse, AOC Martigny. Für die Vorspeise bietet sich eine Variation von Tradition-Julen-Trockenfleisch an. Ein warmer Schokoladenkuchen als süsse Verführung eignet sich ideal als Schlussbouquet. Viel Freude und Genuss!»

