



RISTORANTE CLUB

*Gratinierte Lammkoteletts in einer Kruste aus schwarzen
Taggiasca-Oliven mit Kartoffel-Auflauf, gedünstetem Spinat
und Fleischsauce*

Zutaten für 5 Personen

2 Lammkarrees, 8 Rippchen
150 g Toastbrot
50 g Knochenmark vom Kalb
50 g Butter
125 g Taggiasca-Oliven
Salz nach Bedarf
2 Zweiglein Thymian
Pfeffer nach Bedarf
20 ml kaltgepresstes Olivenöl extra
500 g Kartoffeln
2 Stangen Porree
100 ml Fleischsauce
1 kg Spinat

Gratinierte Lammkoteletts in einer Kruste aus schwarzen Taggiasca-Oliven

Oliven mit Brot, Mark, Butter und Thymian pürieren, die Mischung 3 mm dick zwischen zwei Backpapierblätter streichen.
Lamm anbraten, mit der Olivenpaste bestreichen und im Backofen garen.

Kartoffel-Auflauf

Die Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden, abwechselnd mit dem ganz dünn geschnittenen Porree auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen, salzen (das Ganze muss eine Höhe von mindestens 2 cm haben).
Blech mit Alufolie abdecken, bei 150 °C 50 Minuten in den Ofen schieben, dann herausnehmen, pressen (mit einem Gewicht beschweren) und im Kühlschrank kühlen.
Der Spinat wird mit ein wenig Öl, Salz und Pfeffer in einer Pfanne mit Deckel gegart.
Vervollständigt wird das Gericht mit der Fleischsauce.