

COSTILLAS DE CORDERO CON AJOS FRITOS (LAMMKOTELETTS MIT GEBRATENEM KNOBLAUCH)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von 15x25 cm

2-4 junge Knoblauchknollen, quer halbiert

2-3 EL Bratcrème

Salz

12 Lammkoteletts, je ca. 70 g

Bratbutter oder Bratcrème

Salz

Pfeffer



ZUBEREITUNG

1 Knoblauch an den Schnittflächen mit Bratcrème bepinseln. Mit der Schnittfläche nach oben in die ofenfeste Form legen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20-30 Minuten braten. Gelegentlich wenig Bratcrème auf die Schnittfläche geben. Leicht salzen.

2 Koteletts in der heissen Bratbutter beidseitig je 2-2½ Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Koteletts und Knoblauch auf Tellern anrichten.

Nach Belieben die mit Bratcrème bepinselten Knoblauch-Schnittflächen vor dem Backen im Ofen in der Bratpfanne kurz knusprig anbraten.

