



Wine in Black
GOURMET



Lammkoteletts mit Pflaumen



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Passt zu: Merlot



Zubereitung

1/3

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Lammkoteletts auseinander-schneiden und auf beiden Seiten mit Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern. Zunächst in einer Grillpfanne zwei bis drei Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend für weitere fünf Minuten im Ofen garen. Rausnehmen und auf einem Teller ruhen lassen.

2/3

Pflaumen halbieren, entkernen und jede Hälfte viermal längs schneiden. Die Grillpfanne mit Rotwein ablöschen und Pflaumen hinzugeben. Mit Zucker und Zimt süßen und einige Minuten köcheln lassen.

3/3

Die Lammkoteletts mit Pflaumen und frischem Kerbel servieren. Dazu passen sehr gut Kartoffeln, z.B. als Püree.



Unser Wein-Tipp

Rotwein · Italien · Merlot, Cabernet Franc

Val delle Rose 'Aurelio'
Maremma Toscana 2015



Zutaten für 4 Portionen

800 g	Lammkoteletts
3 EL	Olivenöl
1 EL	Salz
1 EL	Pfeffer
200 ml	trockener Rotwein
4 EL	brauner Zucker
4 TL	Zimt
8	Pflaumen
	frischer Kerbel

Guten Appetit!



„Der Wein besticht durch seine satte, saftige Frucht und seine feine Kräuteraromatik. Damit passt er hervorragend zu dieser Lammvariante im Hauptgang. Verwenden Sie für die perfekte Harmonie den Aurelio auch gleich für die Sauce mit den Pflaumen. Ein Traum...“ - Oliver Bönsch, Wine in Black-Sommelier