

## Lammkotelett mit Olivenpüree

Anzahl: Für 4 Personen

### Zutaten:

4 doppelte Lammkoteletts ohne Fettrand (je ca. 125 g)

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

100 g paprikagefüllte, spanische Oliven

Viel Petersilie, fein gehackt

### Zubereitung:

Die Ränder der Koteletts einschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts darin auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen. Die Oliven abtropfen lassen und im Bratfond 5 Minuten schmoren lassen, dann fein hacken; 4 Stück als Garnitur aufheben. Olivenpüree mit der Petersilie vermengen, 5 Minuten dünsten, auf die Lammkoteletts verteilen. Mit je einer ganzen Olive garnieren.