



# Muotathaler Lammkoteletts «Tandoori», Sauerkraut-Rösti und Gemüsetöpfli



## Rezept für 4

### Zutaten Muotathaler Lammkoteletts

12 Lammkoteletts à ca. 40  
g  
80 g Ingwer, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen,  
geschält, Keimling entfernt  
4 Chilischoten  
40 g Paprika, edelsüss  
2 g Kreuzkümmel  
2 g Koriandersamen  
2 g schwarzer Pfeffer,  
zerstossen  
2 g Kurkuma  
Wenig Muskatnuss,  
gerieben  
Salz

### Zubereitung Muotathaler Lammkoteletts

Den fein gehackten Ingwer und den Knoblauch in einem Mixerglas zu einer feinen Paste pürieren. Die restlichen Gewürze dazugeben und mixen. Die Lammkoteletts auf ein Edelstahlblech legen. Salzen und mit der Paste marinieren. Mindestens eine Stunde in der Marinade liegen lassen. In den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 180 °C während 18 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.



### Zubereitung Gemüsetöpfli

Das vorbereitete Gemüse in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 3 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abschütten. Vier feuerfeste Töpfchen ausbuttern und das gut abgetropfte Gemüse darin verteilen. Den Doppelrahm und das Eigelb gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse verteilen. Die Töpfli mit Cellophan zudecken, in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 85 °C während 30 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

### Zubereitung Sauerkraut-Rösti

Die Kartoffeln am Vortag im vorgeheizten Garraum in Auflage 1 mit Dämpfen 100 °C während 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln durch eine Röstiraffel reiben, salzen und pfeffern. In einer grossen Pfanne auf dem Herd Erdnussöl und Butter erhitzen. Die Hälfte der geriebenen Rösti hinzufügen, das Sauerkraut darüberstreuen und mit den restlichen Rösti zudecken. Bei mässiger Hitze auf beiden Seiten je ca. 6 Minuten goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und in vier Teile schneiden. Vor dem Servieren die Rösti während 4 Minuten mit Heissluft 220 °C im Combi-Steam erhitzen.

### Anrichten

## Anrichten

Die Gemüsetöpfli auf vier Teller stellen.

Die Rösti daneben anrichten und je 3 Koteletts dazu platzieren.

Mit einigen Olivenöltropfen, gebrochenem schwarzen Pfeffer und Pfefferminzblättern nach Belieben garnieren.

## Garstufe Muotathaler Lammkoteletts

Mit Vorheizen – Auflage 1

18 Minuten | Heissluft 180 °C

## Garstufe Sauerkraut-Rösti

Mit Vorheizen – Auflage 1

15 Minuten | Dämpfen 100 °C

## Garstufe Gemüse

Mit Vorheizen – Auflage 1

3 Minuten | Dämpfen 100 °C

## Garstufe Gemüsetöpfli

Mit Vorheizen – Auflage 1

30 Minuten | Dämpfen 85 °C

### Zutaten Gemüsetöpfli

80 g Wirz, blättrig  
geschnitten  
80 g Pfälzerkarotten, in  
feine Stäbchen geschnitten  
80 g Petersilienwurzel, in  
feine Stäbchen geschnitten  
80 g Fenchel, geviertelt  
und fein geschnitten  
60 g Gemüselauch,  
blättrig geschnitten  
2 dl Doppelrahm  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer

### Zutaten Sauerkraut- Rösti

800 g Nicola-Kartoffeln,  
mittelgross, gewaschen  
3 EL Erdnussöl  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
150 g Sauerkraut, gekocht