

### Lammkoteletts mit Lauchhaube

#### *Zutaten für 4 Personen:*

70 dag Koteletts, Salz, Pfeffer,  
Knoblauch, Thymian.

#### *Lauchhaube:*

20 dag Lauch, 2 El Butter, Mehl zum Stauben,  
1/8 l Obers, 1 Dotter, 4 dag Bergkäse.

Koteletts würzen und in Olivenöl beidseitig scharf anbraten, anschließend bei milder Hitze rosa garen.

Mit Lauch und Bergkäse belegen und mit scharfer Oberhitze gratinieren.

In den Bratensaft etwas Creme fraiche einrühren.

#### *Lauchhaube:*

Lauch waschen, klein schneiden, in Butter anschwitzen, evtl. stauben und mit Obers dünsten, mit Dotter legieren, würzen.