

## REZEPTE zur Gourmetkiste

### Rucola-Kartoffelpüree mit Lammkoteletts

**Zutaten:**  
für 4 Personen



**Zubereitung:**  
Ca. 40 Min.

750 g Kartoffeln

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.

4 Schalotten

Schalotten schälen und in Spalten schneiden.

1 Bund Rucola

Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen.

100 g Speck in Würfeln

Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen. Schalotten zufügen und mitbraten. Rauke unterheben und zusammenfallen lassen.

4 Lammkoteletts

Lammkoteletts waschen und trocken tupfen.

Öl

Im heißen Öl von beiden Seiten 3-5 Minuten braten.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, Garwasser dabei auffangen. Kartoffeln zerstampfen.

150 ml heiße Milch

Milch und 100 ml Garflüssigkeit unterrühren. Speck-Rucola-Mischung unterheben. Mit Balsamessig und Salz abschmecken. Koteletts mit Rucola-Püree auf einem Teller anrichten.

**Tip: Schmeckt auch als Rübstiel - Kartoffelpüree**

### Artischocken-Pilz-Pfanne

**Zutaten:**  
für 4 Portionen



**Zubereitung:**  
ca. 30 Min.

3 Artischocken

Von den Artischocken die äußeren Blätter großzügig entfernen. Die Stiele herausbrechen und die Blattspitzen mit der Küchenschere abschneiden. Die Artischocken mit einem Messer längs achteln.

250 g Champignons

Champignons mit Küchenpapier sauber abreiben, von den Stielenden befreien und in feine Scheiben schneiden.

2 EL Zitronensaft

Die Artischocken und die Pilze mit je 1 EL Zitronensaft vermischen.

4 Rosmarinzweige

Kräuter waschen, Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und fein hacken.

5 Bund Petersilie

2 Knoblauchzehen

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

4 EL Olivenöl

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Artischocken hineingeben und unter ständigem Rühren bei starker Hitze 2 Min. braten.

100 ml trockener  
Weißwein

Die Pilze mit den Kräutern dazugeben und alles weitere 3 Min. rühren. Den Knoblauch untermischen und kurz braten.

Salz, Pfeffer

Den Weißwein angießen und kurz weiter dünsten.

Das Gemüse salzen und pfeffern und sofort servieren.