



## Lammkoteletts mit Salsa Romesco

Die Salsa Romesco wird in Katalonien oft zu Tapas gereicht, sie schmeckt auch pur auf ein Toastbrot gestrichen ausgezeichnet. Die leicht pikante Sauce mit Peperoni, Tomaten, Knoblauch und angerösteten Mandeln stammt aus der Provinz Tarragona. In katalonischen Stadt Cambrils wird alle Jahre ein Romesco-Fest abgehalten, wo in einem Kochwettbewerb die beste Salsa Romesco gekürt wird. Die Peperoni, Tomaten und auch die Mandeln sollten im Ofen angeröstet werden, damit die Salsa feine Röstaromen erhält.

Die Romesco passt auch sehr gut zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, ganz besonders zu Lammkoteletts, aber auch zu Meerfisch. Sie kann warm oder auch kalt serviert werden und kann gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, sie sollte aber mindestens zimmerwarm auf den Teller kommen, da sie nur so ihr volles Aroma zeigt.

### Zutaten

2-3	doppelte Lammkoteletts
200g	Tomaten
200g	rote Peperoni
50g	Mandeln ganz, geschält
3	Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
1El	weisser Balsamico
1Tl	Sherry
1-2	Prisen Zucker
ca. 5cl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Die Salsa reicht für 2-3 Portionen.

## Zubereitung

Ofen mit Grillfunktion oder nur Oberhitze auf 220° vorheizen.

Peperoni längs halbieren, Stielansatz wegschneiden und die Kerne herausschaben. Tomaten halbieren. Beides auf ein Blech legen (ohne Öl oder Fett), Peperoni mit der Haut nach oben, Tomaten mit der Schnittfläche nach oben. Im oberen Drittel in den Ofen einschieben und rösten bis die Peperoni schwarze Flecken zeigen (35-40 Minuten).

Mandeln in eine Gratinform geben und für 10-12 Minuten in den Ofen schieben bis sie leicht braun angeröstet sind.

Peperoni und Tomaten auskühlen lassen. Haut von den Peperoni anziehen und das Fruchtfleisch grob hacken. Kerne aus den Tomaten herausschaben, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch grob hacken. Knoblauchzehen und Mandeln grob hacken. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne heraus schaben, die Schote klein hacken. Alles zusammen mit dem Balsamico und Sherry in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei soviel Olivenöl zugießen, bis die Sauce glatt wird und leicht fließt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sauce mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Lammkoteletts beidseitig salzen und pfeffern.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Koteletts auf jeder Seite 3 Minuten scharf anbraten (nach dem Wenden Herdplatte ausschalten). Pfanne von der Kochplatte ziehen, einen Deckel aufsetzen und die Koteletts 2 Minuten nachziehen lassen.







