



## Escalope Savoyarde - Schnitzel mit Rahm und Käse überbacken (Lamm)

Nicht alle Stücke vom Lammgigot sind gleich zart. So eignen sich das Rosenstück und der runde Mocken nicht zum Kurzbraten und müssen geschmort werden. Zu Schnitzeln geschnitten kommen sie mit einer Schmorzeit von knapp einer halben Stunde aus und sind ideal für die Escalope Savoyarde, die zuerst in der Sauce geschmort und dann im Ofen überbacken werden. Auch Schnitzel von dem etwas zarteren Bäggli wären dazu gut geeignet. In der alpinen Region Savoyen spielt die Milchwirtschaft eine grosse Rolle und so spielen Käsegerichte eine wichtige Rolle in der Savoyer Küche.

Teilstücke vom Lammgigot

### Zutaten (pro Portion)

|      |                                               |
|------|-----------------------------------------------|
| 180g | Lammschnitzel vom Gigot                       |
|      | Salz, Pfeffer, Zitronensaft                   |
| 1-2  | Knoblauchzehen                                |
| 8cl  | Noilly Prat                                   |
| 5cl  | Hühnerbouillon                                |
| 5cl  | Vollrahm                                      |
| 30g  | Halbhartkäse surchoix<br>(der milder Gruyère) |
| 1Tl  | Pul biber oder mildes Paprika                 |
|      | Bratbutter                                    |

### Zubereitung

Lammschnitzel beidseitig leicht salzen, pfeffern und mit Zitronensaft einpinseln.

Schnitzel in Bratbutter kurz und heiss anbraten (1-2 Min) und aus der Pfanne nehmen.

Bratensatz mit Noilly Prat auflösen, Knoblauch hacken und zugeben. Bouillon und Rahm einrühren, Schnitzel in die Sauce legen und diese lebhaft köchelnd auf einen

Drittel einreduzieren (ca. 8 Min).

Ofen auf 200° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, die Schnitzel hineinlegen, mit der Sauce übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Mit Paprika würzen.

Im oberen Drittel des Ofens ca. 12 Minuten überbacken.







