



Lammschnitzel vom Gigot an Zitronenbutter

Die leicht pikant marinierten Gigot-Schnitzel werden nur ganz kurz, aber heiss gebraten und beim Anrichten mit der vorbereiteten Zitronenbutter garniert:

Schaumig geschlagene Butter wird mit Zitronensaft und -schale, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gewürzt und anschliessend kühlgestellt.

Angerichtet habe ich die Schnitzel mit gedämpften Rüebli und Buchweizen-Ricotta-Gnocchi.

Zutaten (2 Portionen)

4-5 Gigotschnitzel à 60g
3El Olivenöl
1El Zitronensaft
1/2 Peperoncino
Salz und Pfeffer

Zitronenbutter:

60g Butter
1/2 Zitronenschale (Zesten)
1/2 Zitrone (Saft)
1 kleiner Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Peperoncino längs halbieren, entkernen und zu kleinen Würfelchen schneiden. Mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen. Schnitzel leicht flachklopfen und eine halbe Stunde im Gewürzöl einlegen.

Zimmerwarme Butter mit Handmixer schaumig rühren. Schnittlauch möglichst fein schneiden. Zusammen mit Zitronensaft und -zesten zur Butter geben und nochmals gut rühren, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 eine halbe Stunde kühlstellen.

Schnitzel mit dem Gewürzöl auf jeder Seite 30 bis 45 Sekunden scharf anbraten. Sofort anrichten. Bratensatz dazugeben und die Schnitzel mit der Zitronenbutter belegen.



