

## Lammkotelet auf Pilzragout mit glasierten Karotten

### Zutaten für 4 Personen:

8x	Karotten
1x	Lammrack mit 8 Koteletts
1x	Zucchini
1x	Peperoni
250g	Mischpilze
2dl	Weisswein
1x	Bund
1x	Zwiebel
10x	Cherry Tomaten

### Vorbereitung:

- Peperoni entkernen und in feine Streifen schneiden.
- Zucchini in dünne Tranchen schneiden.
- Lammrack mit Salz und Pfeffer würzen.
- Karotten schälen
- Mischpilze in Scheiben schneiden.
- Tomaten halbieren.

### Zubereitung:

- Lammrack beidseitig anbraten und auf einen Gitterrost stellen.
- Rosmarin und Olivenöl in eine Gratinschale geben und die Lammracks dazu.
- In den Ofen bei 140C bis die Kerntemperatur 53C beträgt.
- Karotten bis sie weich sind kochen und dann vom Herd nehmen.
- Zucchini auf einer Grillpfanne bemustern und vom Herd nehmen.
- Zwiebel in Bratpfanne glasig dünsten und die Pilze dazu geben.
- Mit Weisswein ablöschen und die Peperonistreifen und Tomaten dazu geben.
- Bratenpulver oder Demi-Glace unterrühren.

