Lammchops an Shitake-Spießen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	430 Kalorien / 1806 kJ		
Eiweiß:	20 g	Fett:	27 g
Kohlenhydrate:	16 g		

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trockentupfen. Honig, Walnüsse, Kräuter und Knoblauch
verrühren.

2. Ingwer schälen, würfeln. Mit Kokosmilch und Zucker im elektrischen Zerkleinerer pürieren. Pilze waschen, trockentupfen, jeweils den Stiel entfernen. In heißer Butter kurz anbraten. Jeweils 2 Pilze mit 2 Walnusshälften auf einen Holzspieß stecken, warm stellen.

3. Lammchops pfeffern, salzen. Walnuss-Kräuterpaste darauf verteilen, andrücken. Im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne von jeder Seite ca. 2
Minuten braten. Herausnehmen, warm stellen. Bratensud mit Rotwein ablöschen,
etwas einkochen lassen, würzen.

4. Lammchops mit Shitake-Spießen, Rotwein- und Kokossoße anrichten. Nach
Wunsch mit Salat garnieren.

Zutaten für 4 Portionen :

8	Lammkoteletts (aus dem Lammcarrée)
2 EL	Honig (40 g)
2 EL	kalifornische Walnüsse (40 g, gehackt)
2 EL	kalifornische Walnüsse (40 g, gemahlen)
2 EL	Petersilie (gehackt)
1 EL	Thymian (gehackt)
1	Knoblauchzehe (zerdrückt)
Außerdem:	
1	Stück frischer Ingwer (25 g)
1/8 l	ungesüßte Kokosmilch
1	gestrichener TL Zucker
8	große Shitakepilze
20 g	Butter
8	kleine kalifornische Walnusshälften
2 EL	Olivenöl
200 ml	Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Zucker