Lammschnitzelchen mit einem Marsala- und Balsamicosösschen

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° vorheizen und eine Platte sowie Teller mitwärmen.

La Mise en Place:

1 Schalotte, ½ Bund Thymian, ½ Bund Petersilie, 1 – 2 Lammnierstücke (300 g), Pfeffermühle, Olivenöl, 1 dl Marsala, ½ dl Weisswein, 2 EL Balsamico, 1 TL körniger Senf, eiskalte Butter

Die Vorbereitung:

Schalotte, Thymian und Petersilie getrennt ganz fein hacken. Lammnierstücke in dicke Scheiben schneiden und mit der Hand etwas flacher drücken. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Lammschnitzelchen darin nur gerade eine Minute anbraten. Auf die Platte im Ofen legen und während zehn Minuten nachgaren.

Im Bratsatz Schalotte mit *der Hälfte des Thymians* dünsten. Marsala und Weisswein zugiessen und gut zur Hälfte einkochen. Balsamico und Senf dazu rühren und einige Sekunden köcheln. Am Schluss restlichen Thymian und Petersilie beifügen und zwei Stückchen eiskalte Butter einziehen lassen.

Die Vollendung:

Mit Pfeffer bestreuen und die Lammschnitzelchen mit der Sosse umgiessen.

Das passt dazu:

Spinat oder Bratkartöffelchen