

Lamm-Coteletten, auf italienische Art. Man taucht die gehörig zugerichteten Coteletten in lauwarme, zerlassene Butter und überstreut sie dicht mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse, wendet sie dann in geschlagenem Ei und nochmals in geriebenem Weißbrot und Käse, worauf man sie in siedendem Schmalz bäckt und mit Tomaten-Sauce zu Tisch giebt.

Lamm-Coteletten à la cingara. Eine mäßig große, geräucherte Rindszunge wird abgekocht, von der Haut befreit und der Quere nach in zwei Hälften geteilt; diejenige Hälfte, welche die Spitze bildet, hackt man sehr fein und streut sie zum Teil über eine Anzahl geklopfter, mit Salz bestreuter und in Eiweiß getauchter Lamm-Coteletten, die man hierauf in geflärter Butter rasch garbrät oder sautiert. Inzwischen bereitet man eine kräftige Béchamel-Sauce, verrührt dieselbe mit dem Rest der gehackten Zunge (die dicke Hälfte wird zum Ausschneiden oder zu anderweitigem Gebrauch aufbewahrt) und giebt diese Sauce zu den Coteletten.

Lamm-Coteletten à la Princesse. Nachdem man die gut zurechtgemachten, ein wenig geklopften und gefalzenen Coteletten in geflärter Butter halb gar gedünstet hat, schwitz man in 60 Gramm frischer Butter einen Eßlöffel gehackte Petersilie, ebensoviele Chalotten, Champignons und feingehackten rohen Schinken fünf Minuten lang, fügt $\frac{1}{8}$ Liter weiße Coulis, etwas Pfeffer, Salz, eine Prise gestoßenen Zucker, den Saft einer halben Citrone, zwei Eidotter und ein wenig geriebene Muskatnuß hinzu und verrührt alles über dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die jedoch nicht zum Kochen kommen darf. Wenn diese Sauce beinahe kalt und sehr dick geworden ist, taucht man die Coteletten hinein, legt sie auf Eis, wendet sie dann noch in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Butter und serviert sie mit Kräuter-Sauce oder grünem Gemüse.

Lammfleisch mit Champignons. Man löst die Knochen aus einem Bruststück, bestreut das Fleisch mit ein wenig Pfeffer und Salz und brät es in Butter von beiden Seiten braun; dann legt man es in ein Kasserol auf einige Speckscheiben und gießt soviel weiße Coulis darüber, daß das Fleisch beinahe dadurch bedeckt ist, fügt $\frac{1}{2}$ Kilogramm gepuzte kleine Champignons, etwas feingehackte Petersilie und Schnittlauch, einen Theelöffel Salz und sechs Pfefferkörner hinzu und dämpft alles wohl zugedeckt langsam anderthalb Stunden. Hierauf nimmt man das Lammfleisch heraus, legt es auf eine heiße Schüssel, preßt den Saft einer Citrone darüber, garniert es mit den Champignons und übergießt es mit der durchgeseihten Sauce. Zuweilen ersetzt man die Champignons auch durch feingehackte Trüffel.

Lammfleisch mit Zitronensaft. Das Schulterstück von einem Lamm wird in kräftiger Rindfleischbrühe langsam gargelocht und mit dem Saft von zwei bis drei Citronen beträufelt; die Brühe verdickt man mit einer hellbraunen Mehlschwitze,

läßt sie mit etwas feingeschnittener Zitronenschale und einer Prise Pfeffer aufkochen und richtet sie über dem Fleisch an.

Lammfleisch, gebackenes, auf österreichische Art. Das Brust- oder Rückenstück eines Lammes wird in gleichmäßige Stücke zerteilt, die man abhäutet, ein wenig zurechtpuzt und mit einer Messerfläche breitschlägt, mit Salz bestreut eine Stunde stehen läßt, in Mehl umkehrt, in kaltes Wasser oder geschlagenes Ei eintaucht, in geriebener Semmel umwendet, rasch in siedender Butter oder in Fett schön goldbraun bäckt und, mit gebackener Petersilie verziert, auf den Tisch giebt; häufig garniert man sie auch um Gemüse.

Lammfleisch, gebackenes, auf französische Art. Einige Bruststücke werden in siedendem Wasser blanchiert, in frischem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, in einer Braise beinahe weichgedämpft und dann zwischen zwei Deckeln gepreßt bis sie erkaltet sind. Währenddem schneidet man eine Zwiebel und etwas Wurzelwerk in dünne Blättchen, schwitz sie in Butter und dünstet sie in Fleischbrühe völlig weich und kurz ein, verrührt sie mit einer dicklichen weißen Coulis, die mit einigen Eidottern legiert und mit Zitronensaft gesäuert ist, zerteilt das Fleisch in zwei Finger breite Stücke, taucht dieselben mehrmals in die Sauce ein, so daß sie ganz davon eingehüllt sind, überstreut sie mit geriebener Semmel, wendet sie in zerquirtem Ei und nochmals in Semmel, bäckt sie in siedender Butter braun und garniert sie mit gebackener Petersilie.

Lammfleisch, gedämpftes, s. auch Lammbrust, gedämpfte.

Lammfleisch, gedämpftes, auf amerikanische Art. Das Schulterstück von einem fleischigen Lamm wird in mehrere nicht zu kleine Stücke zerschnitten und diese mit kaltem Wasser und einem Löffel Salz in einem bedeckten Kasserol zugesetzt; wenn das Fleisch zu kochen beginnt, schäumt man es ab, deckt aber den Deckel gleich wieder darauf und läßt es überhaupt nicht rasch kochen, sondern nur ganz langsam dünsten, bis es fast weich ist. Dann brüht und schält man sechs bis acht große, schöne Tomaten, zerschneidet sie in Hälften und thut sie zu dem Fleisch; ebenso schält man eine Anzahl mehligere Kartoffeln roh, teilt sie in Viertel, legt sie hinzu und würzt das Gericht mit einer Prise Cayennepfeffer, worauf man das Ganze noch so lange dämpft, bis die Kartoffeln weich, die Tomaten völlig zerkoht sind und die Brühe gehörig sämig geworden ist; man richtet schließlich das Fleisch mit den Kartoffeln und der Brühe zusammen auf einer Schüssel an.

Lammfleisch, gedämpftes, mit Gurken. Eine Lammkeule oder beide werden gehäutet, geklopft und mit Salz bestreut, in einem Kasserol mit Speckscheiben und einigen zerschnittenen Zwiebeln auf beiden Seiten gebräunt und unter öfterem Zugießen von kräftiger Fleischbrühe langsam weichgedämpft, wobei man das Fleisch häufig mit der kurz eingekochten Brühe begießt, bis es auf der