

Lamm-Filet, Stangen-Bohnen, Kartoffel-Sellerie-Püree

Für zwei Personen

2 Lammfilets à 50 g	2 kleine, festk. Kartoffeln	300 g Knollensellerie
2 Scheiben roher Schinken	250 g Stangenbohnen	2 Schalotten
3 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	200 g Kirschtomaten
100 g Butter	125 ml Schlagsahne	4 Zweige Bohnenkraut
2 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss
5 EL Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Bohnen putzen, schräg in zentimeterdicke Rauten schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abtropfen lassen. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen, die Schalotten fein würfeln und den Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Bohnenkrautblättchen, die Rosmarinnadeln eines Zweigs und die Thymianblätter abzupfen und fein schneiden. Drei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch und die Schalotten glasig dünsten. Anschließend die Bohnen, das Bohnenkraut und den Schinken hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten vom Strunk lösen, ebenfalls hinzugeben und weitere drei Minuten mit dünsten. Abschließend den Rosmarin und Thymian hinzufügen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Lammfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne leicht mit dem übrigen Knoblauch einreiben, den übrigen Rosmarin mit der Butter und etwas Olivenöl erhitzen und darin die Lammfilets rundherum anbraten und mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitrone würzen. Salzwasser mit dem übrigen Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und im abgeschmeckten Zitronenwasser weichkochen. Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Abschließend mit der übrigen Butter, der Sahne und Muskatnuss abschmecken. Die Lammfilets mit den Bohnen und dem Sellerie-Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Saveria Kreutzer am 11. April 2012