

# Lamm-Buletten auf Bohnen-Püree und Ziegen-Frischkäse

## Für 2 Personen

400g Lammhack	1 Sardellenfilet	3 reife Feigen
1 Ei	1/2 eingeweichtes Brötchen	2 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 rote milde Chilischote, klein	1 Zweig Thymian
1/2 Bund Bohnenkraut	1 Msp Kreuzkümmel	2 EL Sesam
1 Rolle Ziegenfrischkäse	1 Schälchen Knoblauchsprossen	400g weiße Bohnen
50 ml Olivenöl	2 EL Geflügelfond	5 EL bestes Olivenöl
Meersalz	unbereinigtes Meersalz	schwarzer Pfeffer

Eine Zehe Knoblauch abziehen und klein schneiden, das Bohnenkraut ebenfalls klein schneiden. Zwei Feigen in Würfel schneiden. Die Chilischote vom Strunk befreien, längs aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Chilischote anschließend klein schneiden. Das Lammhack, das Ei, das eingeweichte Brötchen, den Knoblauch, den Kreuzkümmel, die Chilischote, das beste Olivenöl, das Bohnenkraut und die Feigenwürfel in einer Schüssel zu einer Bulettenmasse verkneten und mit unbereinigtem Meersalz und Pfeffer würzen. Die Lammhackmasse zu kleinen Buletten formen. Anschließend die Buletten in dem Sesam wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin anbraten. Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Thymian fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und hacken. Das Sardellenfilet ebenfalls hacken. Die Bohnen mit klarem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Bohnen mit dem Sardellenfilet, dem Geflügelfond, dem Knoblauch, dem Thymian, Meersalz und das Olivenöl zu einem festen Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Feige in Scheiben schneiden. Das Bohnenpüree auf einen Teller geben und die Bulette darauf anrichten. Mit den Feigenscheiben, einer Scheibe Ziegenkäse und den Knoblauchsprossen garnieren und servieren.

Nelson Müller am 18. November 2011