

# Lamm-Koteletts mit Bohnen-Püree und Kräutervinaigrette

Für 4 Personen

## Für das Bohnenpüree:

200 g weiße getrock. Bohnenkerne	40 g durchw., geräuch. Speck	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 TL Butter	400 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Weißweinessig		

## Für die Vinaigrette:

1 EL gehackte Mandelkerne	2 EL schwarze Oliven	2 Tomaten
3 Lauchzwiebeln	3 Zweige Bohnenkraut	3 Zweige Estragon
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
150 ml Olivenöl	20 ml Walnussöl	Salz
15 g Zucker	50 ml gereifter Balsamico	

## Für das Fleisch:

12 Lammkoteletts	Salz, Pfeffer	Pflanzenöl
------------------	---------------	------------

Am Vortag die Bohnenkerne mit reichlich kaltem Wasser bedeckt einweichen.

Am folgenden Tag die Bohnen abgießen und abtropfen lassen.

Speck in feine Würfel schneiden.

Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin farblos andünsten. Speck zugeben und mit andünsten.

Bohnenkerne und Gemüsebrühe dazugeben, alles aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Stunde weich garen.

Inzwischen für die Vinaigrette Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten, auf einem Teller auskühlen lassen.

Oliven in feine Würfel schneiden.

Tomaten mit kochendem Wasser kurz überbrühen. Abziehen und entkernen.

Tomatenfruchtfleisch fein würfeln.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Kräuter abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Öle mit etwas Salz und Zucker in einem Schälchen verrühren.

Tomatenwürfel, Mandeln, Lauchzwiebeln, Oliven und Kräuter dazugeben und zuletzt den Essig vorsichtig einrühren, damit die Mischung nicht emulgiert.

Bohnenkerne abtropfen lassen. Sahne zugießen und alles fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig abschmecken. Da die Bindung der Bohnen sehr variieren kann, muss gegebenenfalls etwas Gemüsebrühe beim Mixen hinzugefügt werden.

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne hoch erhitzen.

Die Koteletts darin von beiden Seiten scharf anbraten.

Koteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten. Vor dem Servieren die Kräutervinaigrette großzügig darüber verteilen. Das Bohnenpüree dazu reichen.

Philipp Stein am 24. März 2020