

Lamm-Filet mit Putenfleisch und dicken Bohnen

Für 4 Personen:

4 Lammfilets	100 g Putenfleisch	300 ml Sahne
4 Scheiben Toastbrot	1/2 Bund Petersilie, glatt	1/2 Bund Basilikum
400 g Dicke Bohnen, TK	1/2 Bund Thymian	1 Paprika, rot
1 Schalotte	100 g Couscous	200 ml Geflügelbrühe
10 g Butter	1/2 Bund Schnittlauch	Raz-EL-Hanout (Gewürzmischung)
Salz, Pfeffer, Muskat		

Backofen auf 180°C vorheizen.

Basilikum, Thymian, Schnittlauch und Petersilie waschen und grob hacken.

Das Putenfleisch würfeln, salzen und anschließend mit 100 ml Sahne, Petersilie und Basilikum in einer Küchenmaschine pürieren.

Die Lammfilets putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz von allen Seiten anbraten. Die Rinde vom Toastbrot abschneiden. Die Putenfleisch-Farce durch ein Sieb streichen und gleichmäßig auf das Toastbrot aufstreichen. Die angebratenen Lammfilets auf den Toast geben und einrollen. Die fertigen Rollen anschließend zur Formgebung und zur Stabilität kurz in Alufolie ein- und wieder ausrollen. Die Lammrollen gleichmäßig anbraten und für zwei Minuten in die Friteuse geben. Danach die Rollen vier Minuten im Ofen garen. Zum Servieren schräg anschneiden.

Die Dicken Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. 200 ml Sahne reduzieren lassen und mit gehacktem Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Bohnen hineingeben. Die Paprikaschote mit Olivenöl einreiben und circa zehn Minuten im Ofen schmoren, bis sich die Haut leicht abziehen lässt. Danach in Würfel schneiden und zu den Bohnen geben. Für das Couscous die Brühe mit dem Raz EL Hanout aufkochen lassen und anschließend das Couscous einrühren und quellen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Butter verfeinern.

NN