

Lamm-Koteletts mit Rosmarin-Kartoffeln und grünen Bohnen

Für 2 Personen

8 Lammstielkoteletts	3 Kartoffeln, fest	3 Cherrytomaten
150 g grüne Bohnen	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel	1 Bund Zitronenmelisse	1 Zweig Bohnenkraut
2 Zweige Rosmarin	1 EL Essig	125 ml Gemüsefond
Rapsöl	Zucker	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben sehr heiß anbraten. Anschließend die Scheiben in die Auflaufform geben. Die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft über die Kartoffeln träufeln und in den Ofen geben. Das Ganze circa 25 Minuten backen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Den Knoblauch abziehen, andrücken und mit in die Pfanne geben. Den Rosmarin zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Lammkoteletts zusammen mit den Tomaten für zehn Minuten mit in die Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die grünen Bohnen mit der Zwiebel und dem Gemüsefond in einem Topf andämpfen. Das Bohnenkraut abziehen, fein hacken und mit zu den Bohnen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Minzsoße die Zitronenmelisse abzupfen und fein hacken. Den Essig über die Blätter geben und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend pürieren. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten. Die grünen Bohnen auf den Tellern anrichten. Das Ganze mit der Minzsoße übergießen und servieren.

Angela Hottner am 25. März 2010