

Lamm-Karree mit einer Oliven-Kruste und Speck-Bohnen

Für 2 Personen

300 g Lammkarree	200 g Speck in Scheiben	200 g frische Bohnen
3 Blätter Friseesalat	3 gelbe Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	5 Scheiben Toastbrot
100 g weiche Butter	4 EL Oliventapenade	100 ml Lammfond
300 ml Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	Salz
schwarzer Pfeffer		

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Toastbrot mit der Tapenade und der Butter im Mixer vermischen. Anschließend im Eisfach erkalten lassen. Das Lammkarree waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen. Die Knoblauchzehen mit dem Messerrücken andrücken. In der Zwischenzeit Wasser zum Kochen bringen und die Bohnen zehn Minuten garen. Anschließend die Bohnen in Eiswasser abschrecken. Die Lammkarrees mit den Kräutern und dem Knoblauch anbraten. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben. Die Oliven-Kruste in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Kruste auf die Lammkarrees legen und den Backofengrill anschalten. Das Fleisch fünf Minuten gratinieren. Die Bohnen in Speck einwickeln und anbraten. Anschließend den Bratensatz mit dem Lammfond ablöschen und einkochen lassen. Die Lammkarrees auf einem Teller anrichten und die Speckbohnen dazugeben. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Sofia Heilert am 19. Mai 2011