

# Lamm-Koteletts in Kräuter-Kruste mit Majoran-Kartoffeln

## Für 2 Personen

4 Lammstielkoteletts	5 festk. Kartoffeln	100 g durchw. Speck
30 g Parmesan	6 Kirschtomaten	250 g Prinzessbohnen
1 unbehandelte Limette	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4 EL Semmelbrösel	Butter	100 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	Balsamico	1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Rosmarin	1/2 Bund Estragon	2 EL getrocknetes Majoran
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, die Kartoffeln schälen, würfeln und in das kochende Wasser geben. Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und abkühlen lassen. Den Majoran in den Gemüsefond geben und ziehen lassen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Eine Zwiebel abziehen, klein hacken, den Speck würfeln und beides in den Topf geben und solange braten. Anschließend das Ganze mit dem Majoran-Gemüsefond ablöschen, aufkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken. Die Hitze herunter regeln und dann die Kartoffelwürfel mit in den Topf geben. Für die Marinade zwei Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft mit etwas Olivenöl und dem Knoblauch in eine Schüssel geben und mit etwas Pfeffer abschmecken. Die Lammstielkoteletts waschen, trocken tupfen, in die Marinade legen und ziehen lassen. Für die Kruste etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Parmesankäse reiben. Den Thymian, den Rosmarin und den Estragon klein hacken und mit dem Parmesan und den Semmelbröseln in die Pfanne geben und vermengen. Das restliche Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die marinierten Lammstielkoteletts darin von beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Koteletts von einer Seite mit der Panade bestreichen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Prinzessbohnen waschen, die Enden abschneiden und in dem kochenden Wasser mit etwas Salz einige Minuten blanchieren. Nach dem Blanchieren in kaltem Wasser abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die restliche Zwiebel sowie die restliche Knoblauchzehe abziehen, klein hacken und in die Pfanne geben. Die Tomaten vierteln und mit den Bohnen in die Pfanne geben. Das Ganze dann mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Die Lammkoteletts in der Kräuterkruste mit den Majoran-Kartoffeln und dem Tomaten-Bohnen-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Schmidt am 05. Dezember 2011