

Lamm-Kotelett mit Kräuter-Kruste in Rosmarin-Rotwein-Soße

Für zwei Personen

3 Lammkoteletts	3 festk. Kartoffeln	2 Scheiben Toastbrot
20 Buschbohnen	1 Knolle Ingwer	1 Zwiebel
1 rote Zwiebel	1 Knolle Knoblauch	1 Zitrone
1 Ei	300 g Butter	100 ml Bratenfond
100 ml fruchtig-trocken Rotwein	4 cl Süßwein (Marsala)	2 EL Balsamicoessig
1 Bund Thymian	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
1 Bund Rosmarin	1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Meersalz, grob
Zucker, Salz, Pfeffer		

Den Backofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Das Fleisch anschließend mit einer Knoblauchzehe und einem Zweig Rosmarin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lamm im Ofen braten. Das Toastbrot würfeln. Den Schnittlauch, den Kerbel und das Thymian abzupfen und feinhacken. Alles zusammen mit der Butter zu einer Masse formen. Die Masse für die letzten fünf Minuten als Kruste auf das Fleisch geben und den Ofen auf Grillfunktion stellen. Die Zwiebeln abziehen und feinhacken. Die Zwiebeln im Bratenansatz anschwitzen. Den Rotwein, den Portwein, den Bratenfond und den Zucker hinzufügen und die Sauce ein reduzieren lassen. Ein Zweig Rosmarin dazugeben und das Ganze mit dem Marsala abschmecken. Die Petersilie von den Enden befreien und fein hacken. Die grünen Bohnen blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Bohnen anschließend in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, der Petersilie und dem Bohnenkraut abschmecken. Die Zwiebel abziehen und feinreiben. Die Kartoffeln schälen und feinreiben. Die Kartoffeln, die Zwiebel und das Ei vermengen und mit Salz abschmecken. Die Reibekuchen in Sonnenblumenöl goldbraun ausbraten. Die Lammkoteletts mit der Kräuterkruste in der Rosmarin-Rotweinsauce mit den grünen Bohnen und den Reibeküchlein auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Borkowski am 31. Oktober 2013