

Lammkoteletts, Paprikakruste, Schnippelbohnen, Pommes

Für zwei Personen

Für das Lamm:

1 Lammrücken mit Knochen, 400-500 g	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	1 Zitrone, Saft
1 Ei	50 g weiche Butter	1 EL Butterschmalz
2-3 EL Ajvar	2-3 EL Pankomehl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

400 g grüne Bohnen	2 Schalotten	1 EL weiche Butter
300 ml Gemüsefond	2 Zweige Petersilie	1 Zweig Bohnenkraut
1 EL Mehl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Kartoffeln:

3 vorw. festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	Muskatnuss, Salz
---------------------------	--------------------	------------------

Für das Lamm:

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen.

Silberhaut an den Koteletts entfernen. Die einzelnen Lammkoteletts schneiden. Dabei schneidet man immer den zweiten Knochen ab, damit die einzelnen Koteletts dicker werden. Dann etwas plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Ei trennen. Für die Kruste die weiche Butter und das Eigelb mit einem Schneebesen kurz aufschlagen. Paprika mit einem Sparschäler schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Die Würfel, Ajvar und Panko unter die Butter-Eigelb-Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kruste auf den Koteletts verteilen und kurz vor dem Anrichten im Ofen bei Grillstufe 200 Grad ca. 5-7 Minuten gratinieren. Dabei drauf achten, dass das Fleisch schön rosa bleibt.

Für die Bohnen:

Kräuter hacken. Die weiche Butter mit dem Mehl verkneten und kalt stellen. Bohnen putzen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Dann in Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und im Olivenöl anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und mit der Mehlbutter etwas abbinden. Dann die gehackten Kräuter und die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Das Gemüse sollte leicht schlotzig sein.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Dann die Hälfte vom Butterschmalz in eine kleine beschichtete Pfanne geben und erhitzen. Mit den Kartoffelscheiben die Pfanne in zwei bis drei Schichten auslegen und jeweils mit einem Pinsel immer wieder mit dem Schmalz einstreichen und leicht mit Salz und Muskat würzen. Das ganze etwa 10 Minuten mit Deckel garen. Dabei auf die Temperatur achten. Am Ende die Kartoffeln aus der Pfanne auf ein Schneidebrett gleiten lassen und zum Anrichten einen schönen Streifen rausschneiden.

Auf einem großen Teller den Kartoffelstreifen, die Bohnen und zwei Koteletts anrichten und servieren.

Björn Freitag am 19. Juli 2024