

Glaciertes Lamm-Filet, Zitronen-Thymian-Püree

Für 2 Personen

2 Lammfilets, a 200 g	300 g mehligk. Kartoffeln	250 g feine, grüne Bohnen
4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Ingwer, klein
1 Zitrone	1 TL getrocknete Lavendelblüten	1 Prise Lavendelsalz
3 TL Zucker	1 Zweig Thymian	100 ml fettarme Milch
1 EL Sherry	2 EL Sojasauce	50 ml Sonnenblumenöl
1 EL Balsamico-Essig	1 EL süße Chilisauc	100 g Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Von Haut und Sehnen befreien. Den Sherry mit einem Esslöffel Sojasauce, etwas Zucker und den Lavendelblüten verrühren. Das Lammfilet darin marinieren. Die Kartoffeln schälen, achteln und in einem Topf mit Dampfeinsatz weich garen. Die Bohnen in Salzwasser bissfest garen. Anschließend der Länge nach halbieren. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen, eine Scheibe abschneiden und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Schalotten und den Ingwer darin anbraten. Mit der restlichen Sojasauce, Balsamico-Essig und der Chilisauc würzen. Die Bohnen in die Sauce geben. Die Milch erhitzen und aufschäumen. Die Kartoffeln stampfen. Die Butter zu der Milch geben. Den Thymian zupfen. Die Schale der Zitrone reiben. Beides zu der Milch geben. Die Milch zu den Kartoffeln geben und gut vermengen. Das Lamm aus dem Ofen nehmen, mit etwas Lavendelsalz bestreuen und auf Tellern anrichten. Die Bohnen mit der Sauce und dem Püree ebenfalls auf die Teller geben und servieren.

Andrea Russo am 08. Juni 2011