

# Gefülltes Lamm-Kotelett mit Kartoffel-Ecken, Thai-Bohnen

## Für 2 Personen

500 g Lammkarree	200 g mageren Speck	100 g Hackfleisch
250 g Kartoffeln	200 g Thaibohnen	4 Zweige Rosmarin
4 Zehen Knoblauch	125 ml Rotwein	125 ml geschlagene Sahne
500 ml Gemüsefond	Butterschmalz	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Lammkotelett mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem scharfen Messer eine kleine Tasche schneiden. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und die Tasche damit füllen. Die Schnittstelle mit dem Speck umwickeln. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden und mit dem Rosmarin zum Kotelett geben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend in einer Auflaufform bei 100 Grad in den Ofen stellen. Eine Pfanne erhitzen und den Ansatz mit Rotwein und 125 ml Gemüsefond lösen, mit Salz und Pfeffer würzen und die geschlagene Sahne unterheben. Die Thaibohnen waschen und säubern. Einen Topf mit dem restlichen Gemüsefond auffüllen und die Bohnen darin kochen lassen. Für die Kartoffelecken die Kartoffeln waschen und säubern. Anschließend in Viertel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne heiß werden lassen und goldbraun anbraten. Mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen und auf dem Teller servieren.

Günther Schmauder am 28. September 2011