

## Lamm-Lachse mit Couscous und Speck-Bohnen

### Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 200 g	200 g Couscous	200 g Bohnen
5 Scheiben Frühstücksspeck	1 Zweig Rosmarin	3 EL Butter
5 EL flüssiger Honig	250 ml Sojasauce	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in der Pfanne scharf anbraten. Anschließend für circa sieben Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen. In einem die Bohnen kochen und in dem zweiten Topf den Couscous aufkochen. Anschließend zwei Esslöffel Butter unter den Couscous heben. In einem weiteren Topf die Sojasauce mit dem Honig vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Rosmarin klein schneiden, hinzufügen und das Ganze erhitzen. Die gekochten Bohnen mit dem Frühstücksspeck ummanteln und in der Pfanne, die bereits für die Lammlachse benutzt wurde, rundherum anbraten. Die Lammlachse mit dem Couscous und den Speckbohnen auf einem Teller anrichten, mit der Soja-Honig-Sauce garnieren und servieren.

Leonie Steinbrück am 26. Oktober 2011