

Lamm-Koteletts mit Speck-Bohnen und Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Lammkoteletts	100 g geräucherter Speck	5 kleine Kartoffeln
150 g grüne Bohnen	1 Knoblauch	1 Zitrone
300 g Büffelmozzarella	3 EL Aceto di Balsamico	1 Bund Bohnenkraut
1 Bund Petersilie	1 Bund Estragon	1 Bund Minze
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und eventuell schälen. Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen. Eine Pfanne erhitzen und die Koteletts mit der Knoblauchzehe kurz anbraten. Anschließend das Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und diesen zum Kochen bringen. Die Bohnen putzen und die Enden abschneiden, danach die Bohnen für circa zehn Minuten in den Topf geben und kochen. Anschließend abgießen und im Eiswasser abschrecken. Den Speck in Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne andünsten. Die Speckwürfel über die Bohnen geben und alles mit etwas Salz und Pfeffer und etwas Aceto di Balsamico abschmecken. Die Petersilie, das Bohnenkraut, den Estragon und die Minze waschen und trocken tupfen. Den Büffelmozzarella waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Alles zusammen mit Olivenöl und Salz und Pfeffer in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto mixen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller anrichten. Das Pesto auf den Teller geben und das Bohnengemüse darüber geben. Anschließend servieren.

Klothilde Fuchs am 14. Januar 2013