

Lamm-Karree mit Rosmarin-Kartoffel-Spalten und Bohnen

Für zwei Personen

1 Lammkarree	2 Anchovisfilets, in Öl	12 Kartoffeln
250 g grüne Bohnen	1 große Tomate	50 g getrocknete Tomaten
5 schwarze Oliven	10 Kapern	4 Schalotten
1 Knolle frischer Knoblauch	5 Knoblauchzehen	2 EL Butter
250 ml Lammfond	200 ml Portwein	1 Bund Petersilie
1 Bund Bohnenkraut	8 Zweige Estragon	2 Zweige Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Wachholderbeeren	Chilipulver
Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, halbieren und mit der Schale in Spalten schneiden. Vier Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen. Von den Rosmarin-Zweigen die Nadeln abzupfen. Etwas Olivenöl in eine feuerfeste Form geben und die Kartoffelspalten zusammen mit den Schalotten und Knoblauchzehen in die Form geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver würzen. Nun die Rosmarin-Nadeln über die Kartoffelspalten geben und kräftig durchmischen bis alles mit dem Olivenöl benetzt ist. Die Kartoffelspalten im Ofen bei 180 Grad circa 30 Minuten backen, dabei die Spalten häufiger wenden. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Das Lammkarree waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend das Fleisch in der heißen Pfanne kräftig anbraten. Dann das Lamm im Ofen bei 120 Grad circa 25 Minuten rosa garen lassen. In die Pfanne mit dem Bratensud den Lammfond geben. Die Knoblauchknolle halbieren. Anschließend den Portwein, sechs Estragon-Zweige, den Knoblauch, die Wachholderbeeren und das Lorbeerblatt zufügen. Die Sauce einkochen lassen. Nun den Saucenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals aufkochen und vom Herd ziehen. Anschließend die Butter nach und nach einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomate schälen, entkernen und würfeln. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Petersilie und das Bohnenkraut abzupfen und fein hacken. Die Oliven, die Anchovisfilets, die Kapern, die getrockneten Tomaten ebenfalls klein hacken. Alle Zutaten vermengen und mit zwei Esslöffeln Petersilie, zwei Teelöffeln Bohnenkraut, Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die grünen Bohnen von den Enden befreien, in dem kochenden Wasser zehn Minuten garen lassen. Anschließend das Wasser abgießen und die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken. Nun die Bohnen zurück in den Topf geben und mit der Tomaten-Oliven-Anchovis-Mischung vermengen. Einen Esslöffel Olivenöl hinzugeben und im noch warmen Topf fünf Minuten ziehen lassen. Das Lammkarree mit den Rosmarin-Kartoffelspalten, den mediterranen grünen Bohnen und der Estragonsauce auf Tellern anrichten, mit den restlichen beiden Estragon-Zweigen garnieren und servieren.

Ralf Götz am 11. November 2013