

Lamm-Rücken mit Kartoffel-Gratin und Speckbohnen

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

300 g Lammrücken	1 Knoblauchknolle	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Lammfond	1 Granatapfel	1 EL Balsamico
30 g kalte Butter	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für das Kartoffelgratin:

400 g mehligk. Kartoffeln	70 g Pecorino	125 ml Sahne
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Speckbohnen:

200 g grüne Bohnen	1 Zweig Bohnenkraut	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
50 g Bauchspeck	1EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten. Milch mit Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben. Den Parmesan reiben, circa 70 Gramm über die Kartoffeln streuen und diese anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen. Den Lammrücken vom Fett befreien, salzen, pfeffern und gemeinsam mit den Kräutern und dem halbierten Knoblauch im heißen Butterschmalz anbraten. Anschließend für 15 Minuten mit in den Backofen geben. Für die Sauce den Bratenrückstand mit Balsamico und Lammfond lösen, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter binden. Die Bohnen in kochendem Salzwasser circa zehn Minuten lang bissfest garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Speck mit der Zwiebel in Olivenöl auslassen, das Bohnenkraut fein hacken und alles zusammen mit den Bohnen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lammrücken zusammen mit dem Kartoffelgratin und den Speckbohnen anrichten.

Anna Stocsits am 20. November 2014