

Lamm-Kotelett mit Thymian-Kruste und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Lammkotelett:

4 Lammkoteletts à 100 g	1 Scheibe Toastbrot	1 Zehe Knoblauch
75 g Cherrytomaten	30 g getr. Öl-Tomaten	30 g Parmesan
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl

Für die Rotweinsauce:

100 ml Lammfond	75 ml trockener Rotwein	$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
-----------------	-------------------------	-------------------------------

Thymian

Für das Kartoffel-Kürbispüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Hokkaidokürbis	100 g Butter
150ml Milch	Muskat, Salz, Pfeffer	

Für die Speckbohnen:

80 g durchwachsener Speck	200 g Bohnen	1 Zwiebel
100 g Butter	getr. Bohnenkraut	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Lammkotelett ein paar Thymianblättchen abzupfen, den restlichen Thymian klein hacken. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Rinde des Toastbrots abschneiden und das Brot fein zerbröseln. Den Parmesan reiben. Etwa zwei Drittel des gehackten Thymians mit den Tomaten, dem Knoblauch, dem Parmesan, dem Brot und dem Öl mischen. Die Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten etwa eine Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts nebeneinander in eine Auflaufform geben, mit der Thymianmasse bestreichen und im Ofen etwa zehn Minuten backen. Die Cherrytomaten drei bis vier Minuten vor Ende der Garzeit zum Kotelett geben und mitgaren. Die Koteletts aus der Form holen, sie in Alufolie einwickeln und bei 80 Grad im Ofen warmhalten. Den Bratensatz aus der Pfanne mit Rotwein und Lammfond ablöschen und zum Kochen bringen. Die Sauce einreduzieren lassen. Die Speisestärke mit etwas von der Flüssigkeit anrühren und die Sauce damit binden. Den restlichen gehackten Thymian dazugeben. Für das Kartoffel-Kürbispüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Kerne vom Kürbis entfernen. Den Kürbis in grobe Stücke schneiden und nach zehn Minuten zu den Kartoffeln geben. Die Kartoffeln und den Kürbis gar kochen lassen, das Wasser abgießen und ausdampfen lassen. Die Butter und die Milch hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Für die Speckbohnen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Bohnen darin bissfest kochen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Speck mit der Butter andünsten. Die Bohnen dazugeben und kurz durch schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Das Kotelett mit der Sauce anrichten und mit den Thymianblättchen bestreuen. Mit dem Kartoffel-Kürbispüree und den Speckbohnen servieren.

Jens Rigterink am 28. Januar 2015