

Dreierlei von Lamm, Bohne, geräucherte Tomaten, Bulgur

Für 2 Personen

Für das Lamm:

150 g Lammhackfleisch	300g Lammlachs	2 Feigen
25 g Datteln	1 Schalotte	1 Ei
1 EL Erdnusskerne	50 g Butter	2 EL Pankomehl
50 g Ziegenfrischkäse	50 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	75 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Dreierlei Bohnen:

250 g Sau-Bohnen	100 g Prinzessbohnen	10 g geräucherter Speck
15 g Butter	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	1 Muskatnuss
Korianderkörner	Salz	Schwarzer Pfeffer

Für die geräucherten Tomaten:

6 Cocktailtomaten	25 g Räuchermehl, Buchenholz	6 g Korianderkörner
25 ml Olivenöl	Salz	Zucker
Pfeffer		

Für den Curryschaum:

100 ml Milch	1 TL Currypulver	Zucker
Salz		

Für den Bulgur:

75 g Bulgur	1 Orange	250 ml Geflügelfond
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 TL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	Salz
Schwarzer Pfeffer		

Für die Garnierung:

1 EL Feigenmarmelade	1 Schale Rock Chives	1 Schale Erbsen-Kresse
1 Schale Shiso-Kresse		

Ofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Lammpraline Schalotte abziehen und hacken, in einem Esslöffel Öl glasig anbraten. Lammhack, Eier, gehacktes Koriandergrün, Curry und Schalotte zu einer glatten Masse mischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Bällchen formen und in einer Mischung aus Panko und gehackten Erdnüssen wälzen. Zehn Minuten vor Anrichten Bällchen bei milder Hitze in Rapsöl von allen Seiten anbraten.

Für die Lammroulade Hälfte des Lammlachs durch mehrere Schmetterlingsschnitte zu einem großen, dünnen Fleischstück zuschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein gehackte Feigen, sowie gehackten Koriander auf Fleisch verteilen, zu einer langen Roulade einrollen und mit Holzspießen fixieren. In einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten und anschließend im Ofen garen. Rest Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne anbraten, zu der Roulade in den Ofen geben und rosa garen. Semmelbrösel, Butter, gehackte Datteln, zwei Zweige gehackten Rosmarin und Ziegenfrischkäse vermengen. Am Ende der Garzeit Masse darauf verteilen und unter Grillfunktion im Ofen bräunen.

Cocktailtomaten mit Bunsenbrenner außen abrennen bis sich Haut löst, mit einem Messer Haut abziehen. Boden eines Topfes mit Räuchermehl und Korianderkörnern ausstreuen und ein Stück

Alufolie darüber legen. Topf auf den Herd stellen. Sobald sich dichter Rauch entwickelt, Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Olivenöl darauf geben, Topf-Deckel halb darauf legen und für fünf Minuten räuchern.

Für das Bohnenpüree Zwiebel abziehen und würfeln. Speck knusprig braten und Zwiebelwürfel mit anschwitzen. 150 Gramm Saubohnen dazugeben, pürieren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Prinzessbohnen schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Kurz vor dem Anrichten restliche Saubohnen und Prinzessbohnen in Butter in einem Topf erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Korianderkörnern aus der Mühle abschmecken.

Für den Bulgur Schalotte und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einem Topf Rapsöl anbraten. Bulgur dazugeben und mit Fond weich kochen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, gehacktem Koriander, Curry und etwas Abrieb einer Orange abschmecken.

Für den Curryschaum Milch in einem Topf aufkochen und Curry dazugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Stabmixer Milch aufschäumen.

Alle Komponenten auf Tellern anrichten, mit Feigenmarmelade und dreierlei Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 18. November 2015