

Lamm-Lachse, Oliven-Kruste, Bohnengemüse, Pilaw

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse, à ca. 150 g	2 EL grüne Oliven	1 EL Sesamkörner
1 EL Butter	3 EL Semmelbrösel	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz , Pfeffer

Für das Bohnengemüse:

250 g dünne Stangenbohnen	1 mittelgroße Zwiebel	4 mittelgroße Tomaten
1 EL Paprikamark	1 EL Tomatenmark	1 TL Bohnenkraut
1 Prise Zucker		

Für das Pilaw:

200 g Reis	1 EL Butter	2 EL Pinienkerne
1 mittelgroße Zwiebel	1 EL Rosinen	400 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Prise Zimt	1 Prise Piment
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Die Nadeln von einem Zweig Thymian abzupfen und hacken. Knoblauch schälen. Knoblauch und Oliven ebenfalls hacken. Semmelbrösel, Thymian, Sesamkörner, Knoblauch und Oliven vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit der Butter verkneten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammlachse darin von allen Seiten scharf anbraten. Den zweiten Zweig Thymian mit in die Pfanne geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete ofenfeste Form legen. Das Fleisch mit dem Thymian in Alufolie wickeln im Backofen bei circa 90 Grad ruhen lassen. Nach circa zehn Minuten herausnehmen und das Fleisch mit der Olivenmasse ummanteln. Den Backofen auf Grillen umstellen und das Fleisch mit der Kruste weitere zehn Minuten im Backofen grillen.

Die Bohnen waschen und von den Enden befreien und in circa vier bis fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Zwiebeln häuten und fein würfeln. Tomaten kurz in kochendes Wasser geben bis die Schale aufplatzt. Wieder herausnehmen, die Haut abzuziehen und das Fruchtfleisch würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln mit etwas Zucker anbraten bis sie glasig sind. Die Tomatenwürfel, Tomaten- und Paprikamark und die grünen Bohnen zugeben. Wasser und Bohnenkraut hinzufügen, kurz bei erhöhter Hitze mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen.

Das Bohnengemüse zwischendurch vorsichtig schwenken, damit nichts ansetzt. Nicht rühren, damit die Bohnen nicht brechen. Kurz vor dem Servieren etwas kaltgepresstes Olivenöl darüber geben. Pinienkerne in einem Topf erhitzen und unter Rühren goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen. Zwiebel schälen und hacken. Olivenöl im Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig schmoren.

Zimt und Piment zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Den Reis hinzufügen und alles drei Minuten schmoren. Die Rosinen unterheben und mit dem Fond ablöschen. Aufkochen und bei geringer Temperatur abgedeckt circa 20 Minuten garen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Reis vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie und Pinienkerne unterrühren. Lammlachse mit Olivenkruste, Bohnengemüse und orientalischem Pilaw auf Tellern anrichten und servieren.

Badegül Özdemir am 28. Dezember 2015