

Lamm, Süßkartoffel-Stampf, Rote-Bete-Püree, Bohnenkerne

Für zwei Personen

Für das Lamm:

| | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 4 Lammkoteletts, am Stück | 200 g Lammlachse | 4 Scheiben Lardo |
| 100 ml Lammfond | 100 ml trockener Rotwein | 50 ml Portwein |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 EL Butterschmalz | 1 EL Meersalz-Flocken |

Für den Süßkartoffel-Stampf:

| | | |
|--------------------|-------------|---------------|
| 150 g Süßkartoffel | 2 EL Sahne | 50 g Butter |
| Ras-el-Hanout | Kreuzkümmel | Salz, Pfeffer |

Für das Rote-Bete-Püree:

| | | |
|------------------------|------------------|------------------------|
| 1 vorgegarte Rote Bete | 1 rote Zwiebel | 1 EL Crème-double |
| 1 Muskatnuss | 1 TL Chili-Sirup | 2 EL alter Balsamessig |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für die Bohnenkerne:

| | | |
|---------------------------|---------------|-----------------------|
| 50 g dicke TK-Bohnenkerne | 1 TL Olivenöl | 1 EL Meersalz-Flocken |
|---------------------------|---------------|-----------------------|

Für die Garnitur:

| |
|------------------|
| 1 Zweig Rosmarin |
|------------------|

Für das Lamm:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Lammlachse waschen, trockentupfen, in zwei Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Medaillon mit 1-2 Scheiben Lardo umwickeln. Lammkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und 1 TL Rosmarinnadeln abzupfen. Lammkoteletts von jeder Seite zwei Minuten, die Lammmedaillons unter Wenden von allen Seiten insgesamt vier Minuten in Butterschmalz braten und dabei mit Rosmarin bestreuen. Im Ofen warm stellen. Bratensatz mit Fond, Rotwein und Portwein ablöschen und einkochen.

Für den Süßkartoffel-Stampf:

Süßkartoffel schälen und würfeln. Würfel in 1 EL Butter anrösten, mit etwas Wasser ablöschen, salzen und fertig garen. Wasser abgießen und die Würfel zusammen mit der restlichen Butter und die Sahne mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Den Stampf mit Ras el Hanout, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rote-Bete-Püree:

Zwiebel abziehen, klein hacken und im Olivenöl glasig dünsten. Rote Bete in Würfel schneiden und dazugeben. Zwiebel und Rote Bete zusammen mit der Creme double mit dem Mixstab fein pürieren.

Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Mit Sirup, Balsamessig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bohnenkerne:

Bohnenkerne 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Haut entfernen, mit Salz würzen und Kerne mit Olivenöl vermischen.

Für die Garnitur:

Je 1 EL des Stampfes und Pürees nebeneinander auf den Teller geben, mit einem Silikonpinsel verstreichen und mit einer Süßkartoffelscheibe dekorieren. Kerne auf dem Püree verteilen. Je ein Medaillon sowie zwei Koteletts danebenlegen. Bratensatz darüber verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Woelpl am 21. Oktober 2019