

Lamm-Kotelett mit Kräuter-Butter, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Lammkotelett:

3 dicke Lammkoteletts	100 g kalte Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Prinzessbohnen:

4 Scheiben Räucherspeck	200 g junge Prinzessbohnen	1 Schalotte
250 ml Gemüsefond	3 Zweige Bohnenkraut	Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

5 mittelgr. mehlig Kartoffeln	200 ml Sahne	100 g Butter
500 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	

Für die Kräuterbutter:

100 g weiche Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Bohnenkraut	Salz	weißer Pfeffer, Pfeffer

Für das Lammkotelett:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zum Aromatisieren ins Öl geben und die Koteletts darin kurz anbraten. Fleisch kurz warmstellen. Butter in die Pfanne mit dem Öl vom Fleisch geben, anrühren und absieben.

Für die Prinzessbohnen:

Bohnenkraut abbrausen und trockenwedeln. Schalotte abziehen, halbieren und zusammen mit dem Gemüsefond und Bohnenkraut aufkochen. Bohnen von Enden befreien, der Länge nach sortieren und in der Brühe kurz kochen. Bohnen nach ca. 12 Minuten herausnehmen, mit Speck ummanteln und in Butter knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Gemüsefond weichkochen. Fond abgießen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.

Kartoffeln zusammen mit Muskat, Butter und Sahne grob stampfen.

Für die Kräuterbutter:

Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter mit Pfeffer, Salz, Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut gut mischen und kaltstellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gerlind Sahn am 24. Oktober 2019