

Bohnen-Creme mit Bohnenkraut-Pesto und Lamm

Für zwei Personen

Für das Bohnenmus:

1 Dose weiße Bohnen (240 g)	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	4 Zweige Thymian	1 EL weißes Mandelmus
2 EL gehackte Mandeln	180 ml Gemüsefond	2 EL Olivenöl
Cumin	Ras el Hanout	Chili, Salz, Pfeffer

Für das Bohnenkraut-Pesto:

25 g Bohnenkraut	25 g glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	25 g Pinienkerne	20 ml Gemüsefond
50 ml Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

Für das Lamm:

2 Lammlachse (350 g)	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Antep Ezmesi	2 EL Butterschmalz
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 150 Grad Heißluft vorheizen.

Knoblauch und die Zwiebel abziehen und würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anbraten. Bohnen abtropfen lassen, dazugeben und mit Gemüsefond ablöschen. Ein paar Bohnen für die Garnitur bei Seite legen.

Das Ganze zehn Minuten köcheln lassen. In ein hohes Gefäß füllen und mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Mandelmus, Cumin, Ras el Hanout, Salz, Pfeffer, Chili und Thymianblättchen abschmecken und mit einem Mixstab fein pürieren. Gehackte Mandeln über dem Mus verteilen.

Für das Bohnenkraut-Pesto:

Bohnenkraut und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter vom Bohnenkraut abzupfen und die Stiele von der Petersilie entfernen.

Knoblauchzehe abziehen und hacken. Alles zusammen mit Pinienkernen, Olivenöl, Zitronensaft- und Abrieb und Gemüsefond zu einer Paste pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für das Lamm:

Knoblauch abziehen und hacken. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lamm salzen und pfeffern und in Butterschmalz mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian scharf anbraten und im vorgeheiztem Ofen fertiggaren.

In der Pfanne die Butter mit der Gewürzpaste verrühren und Lamm damit lasieren.

Teller erwärmen. Das Bohnenmus auf den Teller streichen und die aufgehobenen Bohnen darauf verteilen. Lamm in schräge Tranchen schneiden und auf das Mus legen. Pesto darum herum träufeln und mit Thymian und Bohnenkrautblättchen garnieren und servieren.

Ursula Lützenkirchen am 19. August 2020