

Lamm-Koteletts, Kartoffel-Püree, lauwarmer Bohnen-Salat

Für 2 Personen

8 Lammstielkoteletts	400 g mehlig Kartoffeln	400 g Brechbohnen
2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	200 g Butter
200 ml Kondensmilch	250 ml Lammfond	1 EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker	1 Muskatnuss	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Pflanzenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Die Bohnen von den Enden befreien, waschen und ebenfalls in Salzwasser etwa vier Minuten gar kochen. Anschließend abseihen und mit Eiswasser abschrecken. Die Schalotten abziehen, klein schneiden und mit drei Esslöffeln Öl, dem Essig sowie einem Drittel Sahne vermengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Bohnen geben und damit marinieren. Die Kartoffeln abgießen, 150 Gramm Butter und die übrige Sahne dazugeben, das Ganze zu Kartoffelpüree zerstampfen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend warmstellen. Die Lammkoteletts waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Öl kräftig von allen Seiten anbraten. Anschließend den Lammfond mit den Kräutern und der Knoblauchzehen in die Pfanne geben und die Koteletts mit der Butter darin ziehen lassen. Die Lammkoteletts mit dem Kartoffelpüree und dem lauwarmem Bohnensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Bellersheim-Schaefer am 15. August 2011