

Lamm-Kotelett mit Rosmarin-Zitronen-Thymian-Kartoffeln

Für 2 Personen

8 kleine junge Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
3 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Rosmarin	500 g Lammrücken
100 g grüne Bohnen (frisch)	3 Tomaten	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	100 ml Rotwein	100 ml Lammfond
1 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Die Kartoffeln waschen und vierteln. In einer kleinen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Kartoffeln darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Zitronenthymian und den Rosmarin über die Kartoffeln abstreifen. Dann die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten weich und goldbraun garen. Ab und zu wenden. Den Lammrücken so schneiden, dass aus drei kleinen Koteletts zwei Koteletts werden, indem man jedes 2.Rippchen entfernt und das Fleisch anschließen ein bisschen plattiert. Fleisch mit Salz und Pfeffer und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Dann die Koteletts warm stellen. Die Bohnen putzen, d.h. an den Enden abschneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. In kaltem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomaten dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen. Den Lammfond dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Butter untermischen und die Bohnen zugeben. Die Koteletts noch einmal kurz anbraten. Mit den Kartoffeln und dem Ragout anrichten.

Otto Koch Freitag, 05. Juni 2009