

Lamm-Koteletts mit weiße Bohnen-Basilikum-Mus

Für 4 Personen

Für das Mus:

200 g große, weiße Bohnen	2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	300 g Suppengrün
2 EL Olivenöl	50 g	Rauchspeck	1/2 L Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	1	Thymianzweig	1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer	2	Bund Basilikum	

Für die Lammkoteletts:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Bohnenkraut
1 EL geriebenes Weißbrot	Pfeffer, Salz	2 EL Olivenöl
8 kleine Lammkoteletts		

Für das Bohnen Basilikum-Mus:

Die Bohnen in ca. 1 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Suppengrün putzen, waschen und ebenfalls würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün darin anbraten. Speck ebenfalls zugeben und kurz mitbraten. Brühe zugeben und alles ca. 40 Minuten köcheln lassen. Bohnen abgießen und mit Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer zu den Speckzwiebeln geben. Zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden lang köcheln lassen. Den Speck herausnehmen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Mischung durch die „Flotte Lotte“ zu einem Püree verarbeiten. Zurück in den Topf geben, kurz erwärmen und abschmecken.

Für die Lammkoteletts:

In der Zwischenzeit für die Lammkoteletts Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Bohnenkrautblättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Vom Herd nehmen, Bohnenkraut Weißbrot, Pfeffer und Salz untermischen. Die Lammkoteletts pfeffern, salzen und in Olivenöl, von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Die Koteletts mit der Weißbrotmischung bedecken und unter dem heißen Backofengrill ca. 1 Minute goldbraun übergrillen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Bohnenmus mit Basilikum mischen und mit dem Koteletts auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 18. Juli 2013