

# Lamm-Rücken mit Rosmarin und Bohnen-Oliven-Püree

## Für 4 Personen

100 g weiße Bohnenkerne	600 ml Gemüsebrühe	4 Zweige Rosmarin
4 Lammsteaks, à 150 g	Salz	10 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	250 ml Lammbrühe	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Piment d'Espelette	8 schwarze Oliven	8 grüne Oliven
300 g Blattspinat	1 Radicchio	1 Schalotte
2 EL Butter	Pfeffer	

Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe ca. 1,5 Stunden weich kochen. Die Gemüsebrühe sollte nahezu verkocht sein. Den Backofen auf 110 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und von zwei Zweigen die Nadeln abstreifen. Diese gut abtrocknen. Das Lammfleisch salzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, einen Zweig Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe einlegen und die Steaks drin von beiden Seiten kurz anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten weitergaren, herausnehmen, die Fleischstücke auf einen Teller geben und mit Alufolie abgedeckt ca. 8 Minuten ruhen lassen. Das Fett aus der Pfanne kippen und den Bratensatz mit Lammbrühe lösen, einen Rosmarinzweig zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. Von den gekochten Bohnen 4 EL zur Seite stellen. Die restlichen Bohnen mit 4 EL Olivenöl pürieren, mit Salz, Kreuzkümmel und Piment d'Espelette abschmecken. Die Oliven grob hacken und mit den ganzen zurückgelegten Bohnen unter das Püree heben. Spinat und Radicchio putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Schalotte anschwitzen, Spinat und Radicchio zugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem kleinen Topf 4 EL Olivenöl erhitzen und die Rosmarinnadeln darin frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen. Den Bratensaft der aus dem Fleisch ausgetreten ist unter die Saue mischen, die Sauce abschmecken. Fleisch mit Sauce, Püree und Spinat-Radicchio-Gemüse anrichten. Über die Fleischscheiben frittierte Rosmarinnadeln streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 19. März 2014