

# Lamm-Kotelett mit Tomaten-Bohnen-Ragout, Ofenkartoffeln

## Für 4 Personen

12 kleine Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	3 Zweige Zitronenthymian	2 Zweige Rosmarin
300 g grüne Bohnen (frisch)	5 Tomaten	2 Schalotten
4 Knoblauchzehen	800 g Lammrücken mit Knochen	150 ml Rotwein
150 ml Lammfond	1/2 Bund glatte Petersilie	250 g Schafsjoghurt
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3).

Die Kartoffeln waschen und vierteln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Kartoffeln darin kurz anbraten, salzen und pfeffern.

Zitronenthymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und über den 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.

Die Bohnen putzen, d.h. an den Enden abschneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. In kaltem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen, in Würfel schneiden.

Den Lammrücken so schneiden, dass aus drei kleinen Koteletts zwei Koteletts werden, indem man jedes zweite 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.

In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Hälfte der Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Tomaten dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen. Den Lammfond dazugeben und um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Petersilie und restlichen Knoblauch unter den Schafsmilchjoghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unter den Fond die Butter untermischen und die Bohnen zugeben.

Die Koteletts noch einmal kurz anbraten. Mit den Kartoffeln, dem Bohnen-Ragout und dem Schafsjoghurt-Dip anrichten.

Otto Koch am 20. Juli 2017