

# Lamm-Karree mit geschmelzten Bohnen und Orient-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für das Lammkarree:**

2 Lammkarrees, à 300  
Olivenöl

6 Zehen Knoblauch  
Salz

2 Zweige Rosmarin  
schwarzer Pfeffer

**Für die geschmelzten Bohnen:**

150 g Keniabohnen  
100 g Pankomehl  
1 Muskatnuss  
schwarzer Pfeffer

150 g breite Bohnen  
100 g Butter  
Zucker

$\frac{1}{2}$  Bund Bohnenkraut  
2 g Piment-d'Espelette  
Salz

**Für die orientalischen Tomaten:**

6 Kirschtomaten, mit Grün  
50 ml Lammfond  
2 g Curry Anapurna  
1 EL Korianderkörner

2 g Kreuzkümmel (ganz)  
3 Zweige Koriander  
50 ml Olivenöl  
2 Sternanis

50 ml französischer Wermut  
3 Zweige Basilikum  
1 EL Kubebenpfeffer  
2 frische Lorbeerblätter

**Für die Garnitur:**

2 Blätter Frühlingsrollenteig  
Salz

1 Ei

Kreuzkümmel

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze einstellen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Lammkarree dieses von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken und zusammen mit dem Rosmarin im Backofen auf dem Gitter rosa garen.

Für die geschmelzten Bohnen beide Bohnensorten putzen und im Salzwasser mit dem Bohnenkraut blanchieren. Etwas Bohnenkraut beiseitelegen und erst zum Schluss dazugeben. Für die orientalischen Tomaten die Kirschtomaten unten kreuzförmig einschneiden und in dem Olivenöl zusammen mit dem Sternanis, den Lorbeerblättern, den Korianderkörnern, dem Kreuzkümmel und dem Kubebenpfeffer anbraten. Mit dem Wermut und dem Lammfond ablöschen. Den Koriander und das Basilikum hinzufügen und im 190 Grad heißen Backofen zehn Minuten schmoren. Mit dem Currypulver abschmecken.

Für die Garnitur das Ei verquirlen und den Frühlingsrollenteig dünn damit bestreichen. Mit dem Kreuzkümmel aus der Mühle sowie Salz würzen und im 190 Grad heißen Backofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke brechen und dekorativ anrichten.

Unmittelbar vor dem Servieren für die Bohnen die Butter in einem flachen Topf schmelzen und das Panko darin anrösten. Leicht mit Salz sowie Muskat würzen und die blanchierten Bohnen mit dem restlichen Bohnenkraut darin schwenken.

Das Lammkarree mit den geschmelzten Bohnen und den orientalischen Tomaten auf Tellern anrichten, mit dem Frühlingsrollenteig garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 10. Juli 2015