

Salzwiesen-Lamm-Kotelett, Lamm-Jus, Bohnen-Cannelloni

Für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

1 Salzwiesenslamm-Kotelett	mit 4 Stielen à ca. 300 g	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Bohnencannelloni:

150 g Keniabohnen	50 g Zuckerschoten	50 g Schneidebohnen
50 g vorgeg. Cannellinibohnen	4 halbgetrock. Tomatenfilets	$\frac{1}{2}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 Sch. San-Daniele-Schinken	2 EL Mehl
2 Eier	2 EL Semmelbrösel	1 EL Parmesan
$\frac{1}{2}$ EL Bohnenkraut	2 EL Erdnussöl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Jus:

1 EL Taggiasca-Oliven	250 ml Lamm-Demi-Glace	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 ml trockener Weißwein	4 Zweige Bohnenkraut
2 EL alter Balsamico	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Lammkoteletts:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Lammkotelett leicht salzen, von beiden Seiten ca. 5 Minuten in Butterschmalz anbraten, angebrühten Knoblauch und Rosmarin dazugeben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen.

Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aus der Folie nehmen und nochmals salzen und pfeffern.

Für die Bohnencannelloni:

Die Kenia- und Schneidebohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln vermengen.

$\frac{2}{3}$ der Keniabohnen jeweils in Schinken einwickeln. Die Röllchen mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit Parmesan-Bröseln panieren.

In einer Pfanne mit Erdnuss- und Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und schräg halbieren.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden. Die übrigen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, aufkochen lassen und kräftig salzen und pfeffern.

Das verquirlte Ei für die Panierung am besten mit einem Stabmixer aufmixen, so entsteht eine homogene und lockere Ei-Masse.

Für die Jus:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in heißem Olivenöl goldgelb anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Oliven und Bohnenkraut-zeige dazugeben. Alles köcheln lassen, bis der Wein vollständig verkocht ist.

Mit der Lamm-Demi-Glace auffüllen und sämig köcheln lassen.

Die Jus durch ein Sieb passieren und mit altem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Bohnengemüse auf Tellern anrichten, die Lammkoteletts aufschneiden, daraufsetzen und servieren.

Cornelia Poletto am 12. April 2019