

Lamm-Cordon-bleu mit Pilz-Bohnen-Cassolette, Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Cordon bleu:

300 g filetierter Lamm-Rücken	2 Scheiben Parmaschinken	20 g Taleggio
1 Ei	50 g Mehl	100 g Panko
Butterschmalz	Salz	

Für das Cassolette:

150 g breite Bohnen	100 g Keniabohnen	50 g dicke Bohnen
$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	100 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	20 g getrocknete Tomaten	20 g Butter
100 ml heller Kalbsfond	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	20 g Butter
100 g Parmesan	100 ml heller Lammfond	

Für das Cordon bleu:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Den Lammrücken waschen, trocken tupfen und in vier kleine Medaillons schneiden. Fleisch zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit etwas Salz würzen und zwei der Schnitzel mit Parmaschinken belegen. Taleggio mittig darauf platzieren und jeweils ein Schnitzel obendrauf legen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Schnitzel in Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im vorgeheizten Backofen rosa ruhen lassen.

Für das Pfifferling-Bohnen-Cassolette:

Breite Bohnen und Keniabohnen klein schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und das Häutchen entfernen. Die Bohnen getrennt nach Sorte in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Schalotten und Knoblauch abziehen und in feinste Würfelchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit 10 g Butter hellbraun anschwitzen und mit einem Schuss Kalbsfond ablöschen. Getrocknete Tomaten grob hacken, zur Sauce geben und leicht einreduzieren lassen. Danach die blanchierten Bohnen zugeben und mit der restlichen Butter und restlichem Fond zu einem schlotzigen Cassolette einkochen.

Die Pfifferlinge putzen, in Olivenöl scharf anbraten und zum Schluss dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die dicken Bohnen lassen sich leichter enthäuten, wenn man sie zuvor für einige Minuten in kochendes Wasser gibt und anschließend in kaltem Wasser abschreckt.

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, längs halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in eine mit Butter eingestrichene, ofenfeste Form dekorativ einsetzen. Mit Fond untergießen und im vorgeheizten Ofen unbedeckt garen. Währenddessen Parmesan reiben und restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen.

Die Kartoffeln im Ofen kurz vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und goldgelb werden lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten, dabei die Kartoffeln a part servieren.

Mario Kotaska am 06. September 2019