

Gefülltes Lamm-Schnitzel, Rosmarin-Wedges, Bohnen-Salat

Für zwei Personen

Für die Lammschnitzel:

300 g Lammrücken, schier	4 Sch. Parmaschinken	1 Knoblauchzehe
20 g Taleggio	1 Ei	100 g Panko
Mehl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Wedges:

10 La Ratte Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	4 Rosmarinzweige
4 EL Olivenöl	Salz	

Für den Bohnensalat:

150 g breite Bohnen	50 g dicke Bohnen	50 g gek., weiße Bohnenkerne
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ reife Birne
20 g getrocknete Tomaten	1 Msp. Senf	2 EL Rübenkraut
6 cl alter Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut	Salz, Eiswasser

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
100 ml neutrales Öl		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon	1 Limette
------------------	-----------

Für die Lammschnitzel:

Einen Ofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen weiteren auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze.

Parmaschinkenscheiben halbieren. Lammrücken waschen, trockentupfen und 4 Medaillons raus-schneiden. Medaillons zwischen Klarsichtfolie vorsichtig zu dünnen Schnitzelchen plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Parmaschinken belegen. Taleggio in Scheiben schneiden, mit-tig darauf platzieren und nochmals mit Parmaschinken belegen. Fleisch zusammenklappen. Den Rand besonders fest zusammendrücken.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Panko eine Panierstraße vorbereiten und Lammmedaillons in genau der Reihenfolge panieren. Lammmedaillons goldgelb in Butterschmalz und einer unge-schälten Knoblauchzehe ausbacken. Entfetten und im Backofen rosa ruhen lassen.

Für die Wedges:

Kartoffeln waschen, trockentupfen und mit Schale vierteln. Knoblauch abziehen und fein schnei-den. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln mit Knoblauch, Salz, Olivenöl und Rosmarinnadeln vermengen. In eine Ofenform geben und bei 200 Grad ca. 25 Mi-nuten goldgelb backen.

Für den Bohnensalat:

Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und 2 EL gehacktes Bohnenkraut für die Mayonnaise beiseitelegen. Bohnen jeweils getrennt in reichlich Salzwasser mit Bohnenkraut kochen und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Zitrone halbieren, aus-pressen und Saft auffangen. Zwiebelringe mit Zitronensaft und Senf marinieren und getrocknete Tomaten fein hacken.

Birne waschen, trockentupfen, halbieren und eine Hälfte raspeln.

Geraspelte Birnen zusammen mit gekochten Bohnenkernen und altem Balsamico marinieren. Mit Rübenkraut abschmecken. Alles zu der Zwiebel-Tomaten-Mischung geben.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und auspressen. Ei mit Senf und Zitronensaft vermischen und langsam das Öl eingießen, bis die Masse emuliert.

Bohnenkraut (von oben) hinzufügen und alles zu einer Mayonnaise vermengen.

Für die Garnitur:

Bacon zwischen Backpapier kross im Ofen ausbacken und das Gericht damit garnieren. Limette halbieren, filetieren und eine Scheibe als Garnitur auf das Schnitzel legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 12. Mai 2020