

# Lamm-Karree mit Butter-Brösel-Bohnen

Für 4 Personen

**Lamm:**

2 Lammcarrée, mit Knochen	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
Pfeffer	Salz	

**Tomaten:**

12 Kirschtomaten, mit Grün	100 ml Olivenöl	50 ml Wermut
Sternanis	Lorbeerblätter, frisch	Korianderkörner
Kubebenpfeffer		

**Frühlingsrollenteig:**

2 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Ei	Kreuzkümmel
Salz		

**Bohnen:**

250 g Bohnen, breit	250 g Keniabohnen	1 Bund Bohnenkraut
200 g Butter	200 g Panko	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Lamm:

Das Lammcarrée von allen Seiten würzen, anbraten und zusammen mit Rosmarin und Knoblauch im vorgeheizten Backofen rosa garen. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Tomaten:

Die Tomaten unten über Kreuz einschneiden und in Olivenöl zusammen mit Sternanis, Lorbeer, Koriander und Kubebenpfeffer anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen und so im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten schmoren. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Frühlingsrollenteig:

Den Frühlingsrollenteig dünn mit Ei einstreichen. Mit Kreuzkümmel aus der Mühle und Salz würzen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Anschließend in Stücke brechen.

Bohnen:

Die Bohnen putzen und in ausreichend Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren. Etwas Bohnenkraut aufheben und zum Schluss unter die fertigen Bohnen geben. Unmittelbar vor dem Servieren die Butter in einem flachen Topf bräunen und das Panko darin anrösten. Leicht mit Salz und Muskat würzen und die blanchierten Bohnen mit Bohnenkraut durchschwenken. Das Lamm mit geschmorten Tomaten umlegen und etwas von dem „Schmor-Gewürzöl“ umgießen. Dazu die Bohnen servieren und mit den Frühlingsrollenteigstücken dekorativ anrichten.

Mario Kotaska am 06. Mai 2011