

# Zweierlei von Lamm-Schulter mit Bohnen-Cannelloni

**Für vier Personen**

**Lammschulter:**

1 Lammschulter	5 Schalotten	2 Möhren
4 Stangen Staudensellerie	4 Zehen Knoblauch	1 EL Tomatenmark
2 EL Taggiascaoliven, schwarz	5 Zweige Bohnenkraut	100 ml Weißwein
50 ml Portwein, weiß	600 ml Geflügelfond	Pfeffer, Meersalz, Olivenöl

**Lammrücken:**

1 Lammrückenfilet, ca. 300 g	4 Zehen Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Pfeffer	Meersalz

**Bohnencannelloni:**

300 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten	100 g Schneidebohnen
100 g Cannellinibohnen, vorgekocht	8 Tomatenfilets, halbtrocknet	1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch	20 g Butter	1 EL Bohnenkraut
4 Scheiben San Daniele Schinken	2 EL Mehl	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	1 EL Parmesan	Pfeffer
Olivenöl	Meersalz, grob	Salz

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Lammschulter: Die Lammschulter leicht salzen, von allen Seiten in Olivenöl anbraten und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse putzen, grob würfeln und in dem gleichen Bräter mit Farbe anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und mitrösten lassen. Einen Esslöffel Oliven und das Bohnenkraut dazugeben und mit dem Weiß- und Portwein ablöschen. Alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Lammfond aufgießen. Die Lammschulter auf das Gemüse legen, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Deckel in den vorgeheizten Backofen geben. Die Lammschulter eine Stunde auf 160 Grad, eine Stunde auf 140 Grad und eine Stunde auf 120 Grad schmoren lassen. Die Lammschulter sollte so weich sein, dass sie sich leicht vom Knochen lösen lässt. Den Fond durch ein Sieb gießen und in einem Topf bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die restlichen Oliven in die Soße geben. Die Lammschulter vom Knochen lösen, portionieren und warm halten. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Lammrücken: Das Lamm leicht salzen und von beiden Seiten circa fünf Minuten anbraten. Den ungeschälten Knoblauch und die Rosmarinzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen circa zehn bis 15 Minuten garen. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie circa zehn Minuten am Herdbrand ruhen lassen. Salzen und pfeffern.

Bohnencannelloni: Die Tomatenfilets in Streifen schneiden. Die Schalotte und Knoblauchzehe putzen und würfeln. Das Bohnenkraut fein schneiden. Die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Zwei Drittel der Keniabohnen gleichmäßig auf die vier Scheiben Schinken verteilen und einwickeln. Mehlieren, durch das verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln und Parmesan panieren. In Olivenöl knusprig ausbacken, aus der Pfanne nehmen und schräg halbieren. Die Schalotten und Knoblauchwürfel in schäumender Butter glasig anschwitzen. Die restlichen Bohnen, Tomatenstreifen und Bohnenkraut dazugeben, salzen und pfeffern. Das Bohnengemüse auf vier Tellern anrichten, die verschiedenen Lammstücke aufschneiden und darauf geben. Mit den Cannelloni und Soße fertig stellen.

Cornelia Poletto am 16. März 2012