

Lamm-Filets, Bärlauch-Kartoffel-Püree, Borlotti-Bohnen

Für vier Portionen

Für die Bohnen:

250 g Borlotti-Bohnen 1 Knoblauchzehe, angedrückt 1 Zweig Rosmarin

Für das Püree:

700 g Kartoffeln, mehlig 1 Bund Bärlauch (50 g) 80 g Butter
150 ml Sahne Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für das Lamm:

8 Lammfilets 2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen, halbiert 2 EL Olivenöl

Für den Bohnensud:

2 Schalotten 1 Knoblauchzehe 100 g getrocknete Tomatenfilets
1 Bund Schnittlauch 50 g Butter 100 ml Gemüsefond

Die Bohnen in reichlich Wasser mit einer Knoblauchzehe und dem Rosmarin bei milder Hitze in zwei Stunden weichkochen. Anschließend abgießen, Knoblauch und Rosmarin entfernen. Die Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad eine Stunde garen. Den Bärlauch waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Sahne und Butter aufkochen, Bärlauch zugeben und fein pürieren. Die Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse direkt in die Bärlauchsahne drücken. Verrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten. Kräuter und Knoblauch beim Braten mit in die Pfanne geben. Die Lammfilets auf ein Backblech geben und bei 80 Grad 15 Minuten garziehen lassen. Für den Bohnensud die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Tomatenfilets in einer Pfanne in der heißen Butter anschwitzen. Die Bohnen zugeben und kurz erwärmen. Mit dem Fond auffüllen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt den Schnittlauch untermischen. Die Bohnen mit dem Bärlauchpüree auf Tellern anrichten. Die Lammfilets in Tranchen schneiden und darauf anrichten.

Johann Lafer am 25. Mai 2013