

Hauptgericht

Lammrücken mit Wacholderkruste auf Bohnen-Cassoulet

Zutaten:

2 St. Lammkarree
0.2 Bund Suppengrün
Lorbeerblatt
Pfefferkörner
Piment
Wacholder
25 g Tomatenmark
140 ml Rotwein
170 g Butter
50 g Paniermehl
Salz
0.4 St. Limette
Zucker
0.2 Bund Petersilie, glatt
Pfeffer
Muskat
Fleur de Sel
1.5 St. Zwiebeln, rot
240 g Karotten
0.2 St. Staudensellerie
0.2 St. Chorizo mild
0.6 St. Cannelini Bohnen 425ml Dose
100 g Keniabohnen
0.1 Bund Rosmarin
0.1 Bund Thymian
2 St. Knoblauchzehen
1.5 St. Strauchtomaten

Zubereitung:

Beim Lammkarree die Fettauflage sowie jeden 2ten Rippenknochen entfernen. Die restlichen Rippenknochen mit einem kleinen Messer sauber abschaben. Die Lammabschnitte in einem Topf bei hoher Hitze anbraten. Röstgemüse, Gewürze und Tomatenmark dazu geben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit Wasser aufgießen und bis zum Anrichten köcheln lassen. Für die Kruste, 100g weiche Butter in einer Küchenmaschine weißschäumig schlagen. Gehackten Wacholder, mit Paniermehl, Limettenabrieb und etwas fein geschnittener Petersilie in die schaumige Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Buttermischung auf Backpapier zu einem Quadrat formen und kaltstellen. Zum Anrichten das Fleisch salzen, in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten und im Ofen bei 120 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 52 Grad zu Ende garen lassen. Die Kruste schneiden, aufs Fleisch legen, kurz mit der Grillfunktion gratinieren und anrichten. Für das Cassoulet, rote Zwiebel, Karotten, Staudensellerie und Chorizo schälen und separat in kleine Würfel schneiden. Bohnen abtropfen lassen. Kenia Bohnen einputzen. Thymian, Rosmarin, Knoblauch und etwas Blattpetersilie fein

schneiden. Zum Anrichten, ein Topf mit etwas Pflanzenöl erhitzen, darin die Zwiebel-, Chorizo-, Karotten- und Selleriewürfel anschwitzen. Alle Bohnen sowie Knoblauch, Thymian und Rosmarin dazu geben. Vorsichtig mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit dem hergestellten Lammfond aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss 40g Butter, die geschnittene Petersilie und Tomatenwürfel hinzufügen. Ggf. mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf den Teller arrangieren.