

Poltinger Lammnuß mit Zwiebelkruste, Bohnencassoulette und Rosmarinkartoffeln



Zutaten:

Lammnuss:

- 4 Lammnüsse à 200 g
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Lammjus
- Öl zum Anbraten

Zwiebelkruste:

- 150 g weiche Butter
- 60 g getrocknetes Toastbrot feingemahlen
- 40 g Zwiebelwürfel angeschwitzt und ausgekühlt
- 40 g Schalottenwürfel angeschwitzt und ausgekühlt
- 1 Thymianzweig abgezupft

Bohnencassoulette:

- 50 g Kaiserschoten
- 40 g Kenia-Bohnen geputzt

- 50 g schwarze Bohnen eingeweicht
- 50 g weiße Bohnen eingeweicht
- 20 g Tomatenconcassée
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1 TL gehackter Thymian
- 1 TL gehackte Petersilie
- 2 EL Butter

Rosmarinkartoffeln:

- 12 gleichmäßige La Ratte Kartoffeln
- 1 TL Rosmarin fein gehackt
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Zwiebelkruste die Butter schaumig rühren, gemahlenes Toastbrot, Zwiebeln, Kräuter und Schalotten gut mit der Butter vermischen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Buttermasse zu einer Rolle formen und in Folie wickeln, kühlen.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar, jedoch noch bissfest sind, das Wasser abgießen, auskühlen lassen und gleichmäßig halbieren. Die halbierten Kartoffeln in eine Pfanne geben, salzen, und im Backofen braten. Kurz vor dem Servieren Butter und gehackten Rosmarin zugeben.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rund herum anbraten. Anschließend auf einem Rost mit den Kräutern im vorgeheizten Backofen bei 120°C etwa 10 Minuten garen. Temperatur auf 70°C herunterschalten und das Fleisch weitere 20 Minuten garen lassen. Lammjus aufkochen und kurz vor dem Servieren mit kalten Butterflocken verrühren.

Fertige Lammnüsse in Scheiben schneiden, auf jede Scheibe eine Scheibe der Zwiebelkruste legen und unter dem Grill kurz gratinieren. Pro Person ca. 3-4 Scheiben.

Gemüse einzeln in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken. In einem Topf Butter zerlassen. Gemüse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Tomatenconcassée und Kräuter zufügen und verrühren.

Bohnencassoulette mittig auf den Tellern verteilen, darauf 3 Scheiben gratiniertes Lamm legen, rundherum 6 halbe Rosmarinkartoffeln anlegen und Jus angießen.