

Lammkoteletts mit Bohnen-Zwiebelgemüse, Rosmarinkartoffeln

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Minuten, zuzüglich ca. 15 Minuten im Ofen garen

Fleisch:

8	Stk	Lammkoteletts zu 60 gr
2	Stk	Zweige Estragon
1	Stk	Knoblauchzehe
1	EL	Paniermehl
2	EL	Olivenoel
200	gr	Zwetschgen
1	dl	Rotwein
1	dl	Rinds- oder Lammfond
		Estragon für die Garnitur

Gemüse:

600	gr	(Stangen-) Bohnen
400	gr	Kartoffeln
1	Stk	Rosmarin-Zweig
3	Stk	Schalotten
1	EL	Butter
1.5	dl	Gemüsebouillon
		Salz, Pfeffer

Bohnen rüsten. Schalotten hacken, in Butter hellgelb dünsten. Bohnen kurz mit - dünsten, mit Bouillon aufgiessen. Bohnen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten garen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 120 °C vorheizen.

1 Estragonzweig fein hacken, zum Paniermehl geben, Knoblauch dazupressen und gut mischen.

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und im Paniermehl wenden, dass sie mit einem feinen Mantel umhüllt sind. Im heissen Oel auf jeder Seite 1 Minute kräftig anbraten, dann auf ein Blech geben und im Ofen 15 Minuten gar ziehen lassen.

Bratsatz mit Wein und Fond ablöschen. Zwetschgen vierteln, mit 1 Estragonzweig in der Sauce weich kochen.

Bohnen auf vorgewärmten Teller anrichten, Koteletts darauf geben, mit Zwetschgen und Sauce begiessen.

Kartoffeln in Schnitze schneiden oder würfeln, zusammen mit dem Rosmarin im Oel braten, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben