



Lammkoteletts mit Olivenkruste auf Paprikabohnenkonfit

Zutaten:

500g Lammkotelett
100g grüne Bohnen
100g weiße Bohnen
100g schwarze Oliven
200g Butter
2-3 Scheiben Toastbrot
2-3 Scheiben Schwarzbrot
1 Spitzpaprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl, Rosmarin
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Braten Sie die Lammkotelette scharf darin an. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Für das Konfit: Schneiden Sie Zwiebel und Knoblauch in feine Würfelchen. Erhitzen Sie Öl in einem kleinen Topf und schwitzen Sie Zwiebel und Knoblauch darin an. Schneiden Sie die Paprika in kleine Würfel und geben Sie sie mit in das Töpfchen. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Geben Sie noch etwas Olivenöl dazu und ein Stück Butter. Reduzieren Sie die Hitze und lassen Sie das Konfit langsam vor sich her kochen.

Schneiden Sie die Oliven klein und geben Sie sie in eine kleine Schüssel. Geben Sie etwas gehackten Knoblauch und Olivenöl dazu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Entfernen Sie die Kruste vom Toast und bröseln Sie den Rest in die Schüssel. Geben Sie ein Stück Butter dazu und kneten Sie alles mit der Hand durch. Legen Sie die Kruste auf die Lammkotelette und stellen Sie sie in einer ofenfesten Form bei 170°C-180°C etwa 8-10 Minuten in den Ofen.

Schwitzen Sie in einem kleinen Topf gehackte Schalotten und Knoblauch an. Geben Sie etwas Rosmarin dazu und geben Sie ihre weiße Bohnen mit in den Topf. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und lassen Sie alles kurz durchkochen, gerne Deckel drauf. Nach etwa 10 Minuten mixen Sie alles im Topf mit einem guten Stück Butter zu einem feinen Püree durch.

Schneiden Sie die grünen Bohnen klein. Geben Sie sie zu den Paprikas (das Konfit) im Topf.

Nehmen Sie die Schwarzbrotstücke, schneiden Sie sie in Häppchengroße Stücke. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und Toasten Sie die Brotstücke darin an. Fertig, Sie können anrichten!

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)