

Lammrücken unter Olivenkruste

Für das Fleisch:

4 Lammrückenfilets, je 150 g
100 g Butter, 1 Eigelb
30 g Weißbrotbrösel
50 g schwarze und grüne Oliven, entsteint und fein gehackt
1 EL gehackte glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl

Für das Kartoffelgratin:

1 kg kleine mehlig Kartoffel, geschält
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g frisch geriebener Hartkäse.
2 Eier, 375 g Sahne, 40 g Butter in Flöckchen

Für den glasierten Knoblauch:

8 Knoblauchzehen, 10 g Butter, 1 TL Zucker, Salz,
75 ml Lammfond

Außerdem:

4 ofenfeste Portionsförmchen, 1 Knoblauchzehe halbiert, 40 g Butter, 8 Kirschtomaten halbiert, 1 TL Kräuteröl, Salz, Pfeffer, 100 ml heiße Lammjus, 1 EL fein geschnittene Petersilie



- (1) Die Butter schaumig rühren und das Eigelb untermischen. Dann die Brösel, Oliven sowie die Petersilie unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
- (2) Den Backofen auf 200°C vorheizen. Für das Gratin die Kartoffel in dünne Scheiben hobeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Förmchen mit Knoblauch ausreiben, mit Butter ausstreichen und die Kartoffeln leicht schräg einschichten, dabei jeweils etwas Käse zwischenstreuen. Den restlichen Käse mit den Eiern und der Sahne verrühren, die Kartoffeln damit übergießen, mit Butterflöckchen belegen und 40-50 Minuten im Ofen backen.
- (3) Die Bohnen mit dem Bohnenkraut in Salzwasser nicht zu weich garen. Herausheben, eiskalt abschrecken, die Bohnen abtropfen lassen und in 8 Portionen teilen. Jedes Bündel mit 1 Scheibe Schinken umwickeln.
- (4) Knoblauchzehen schälen. In einer Kasserole die Butter zerlassen und den Zucker darin leicht bräunen. Den Knoblauch zufügen und unter Rühren leicht Farbe nehmen lassen, dann mit Lammfond ablöschen. Diesen bei reduzierter Hitze 10 Minuten einkochen lassen, den Knoblauch salzen und fertig glasieren.
- (5) Ofentemperatur auf 90° C reduzieren. Das Fleisch salzen, pfeffern und in einer ofenfesten Pfanne in Öl ringsum anbraten, dann im Ofen etwa 20 Minuten rosagaren, anschließend herausnehmen.
- (6) Backofen auf Grillstufe vorheizen. Olivenmasse auf den Filets verteilen und diese unter dem vorgeheizten Grill anbacken. Inzwischen das Olivenöl für die Bohnen erhitzen, die Kräuter einlegen, die Bohnenbündel darin kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Kirschtomaten in dem Kräuteröl anbraten, salzen, pfeffern. Die Lammrückenfilets in Scheiben schneiden und mit den Bohnen, Tomaten, dem Knoblauch und der Lammjus auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Gratins mit Petersilie bestreut dazu reichen.