

...die Kochsendung im OK Weinstraße

## Rezept zu Sendung #16

mit Klaus Strohmeier – Waldrestaurant bei den Schäferhunden Haßloch

### Lammrücken mit Kräuterkruste an Pfefferminzjus Champignonköpfe provenzal, frische Buschbohnen im Speckmantel, Rosmarinkartoffel

Rezept: für 6 Pers.

#### Zutaten:

1200 g Lammrücken  
100 g magerer Bauchspeck  
1 kl. Bund frische Pfefferminzblätter  
1 kl. Bund frischer Rosmarin  
1 kl. Bund frischer Thymian  
1 kl. Bund Majoran  
1 kl. Bund frisches Basilikum  
1 Bund Lauchzwiebeln  
600 g Buschbohnen  
1 Schale Minitomaten  
1 Schale Champignons  
2 Zwiebeln  
1 Becher Creme fraîche  
Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Senf



Die Lammfilets kalt abwaschen, Silberhaut entfernen; die Kräutern mit Olivenöl und einer Messerspitze Senf mit dem Stabmixer kleinhacken, die Lammfilets damit einpinseln und ca. 1 Std. ruhen lassen.

Für die Pfefferminzjus Lamm-Fond mit Pfefferminzblättern und etwas Rosmarin aufkochen und absieben, mit etwas brauner Roux (Mehlschwitze) abbinden.

Die Buschbohnen waschen, putzen und in Salzwasser bissfest abkochen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken und mit dünn geschnittenem Bauchspeck einrollen, kurz anbraten und mit Butterflocken bedecken und im Backofen erwärmen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen, absieben und gut abtrocknen lassen. In einer Pfanne Butter, Schalotten, Lauchzwiebeln und Rosmarin erhitzen, die gekochten Kartoffeln dazugeben und goldgelb anbacken.

Die Champignonköpfe waschen und vierteln, die Minitomaten halbieren. Die Champignons in eine warme Butterpfanne geben, leicht anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen; die Tomaten nur zum Erwärmen dazugeben und mit dem Rest der Fleischmarinade kurz anschwenken.

Lammfilets in einer Pfanne kurz scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 180 °C rosa garen und mit Rosmarinzweig und Pfefferminzblatt garnieren.

Wichtig: Lamm immer auf heißen Tellern servieren!



Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Klaus Strohmeier