

aus der Otto Gourmet Küche

Lammlachs im Brotmantel

mit Bohnencasoulette & Paprikacreme

Personen: 2 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Lamm | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 1,5 Std.



Zutaten

LAMMLACHS:

- Lammlachs vom Salzwiesenlamm (Art. [60240](#), 2 Stücke ca. 500 g)
- Salz, Pfeffer
- ca. 100 g Hühnerbrust (z. B. Art. [5207](#) Marie Hot Maishähnchenbrustfilet ohne Haut & Knochen)
- 100 ml Sahne
- etwas Muskat, Rosmarin, Thymian und Petersilie
- etwas Olivenöl
- Tramezzini (alternativ Kastenweißbrot)

BOHNENCASOULETTE:

Menge nach Geschmack:

weiße Bohnen, dicke Bohnen, Speck, Karotte, Sellerie

Geflügelfond (z. B. Art. [60202](#) Stüttgen Geflügelfond), Butter

PAPRIKACREME:

- je 500 g rote und gelbe Paprika
- 20 ml Olivenöl
- etwas Salz (z. B. Art. [8028](#) OTTO GOURMET Pink Salt Flakes)
- etwas Zucker
- Pfeffer

Zubereitung

LAMMLACHS:

- Lammlachs mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten.
- Aus Hühnerbrust und Sahne eine Farce herstellen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Rosmarin, Thymian und Petersilie würzen.
- Das Tramezzini mit einem Nudelholz flach rollen.
- Die Kräuterfarce auf das Brot geben und den Lammlachs einwickeln. Die Rolle in reichlich Olivenöl bräunen und bei 120 °C Ober-/Unterhitze für rund 20 Minuten garen. Das Fleisch bei einer Kerntemperatur von 40 °C aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen. In der Ruhephase soll die Kerntemperatur auf 54 °C ansteigen. Die Rolle aufschneiden.

BOHNENCASOULETTE:

- Kleine weiße Bohnen einweichen und schälen. Diese mit Butter und etwas Speck ansautieren und mit Fond garen.
- Dicke Bohnen aus der Schale nehmen und blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Pelle abnehmen.
- Karotte und Sellerie in feine Würfel schneiden. Alles zusammen mit etwas Butter glasieren.

PAPRIKACREME:

- Paprika entkernen und mit Olivenöl, Salz, Zucker würzen.
- Mit der Schale nach oben auf ein Blech verteilen und unter der Grillfunktion ca. 15 Minuten bei 250 °C schwarz brennen.
- Die Schale mit einem Messer abkratzen.
- Die Paprika fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!