

Lammfilet überbacken mit grünen Bohnen an Kartoffel-Käsegratin und Knoblauch-Kräutersoße

Nachspeise: Kaiserschmarrn mit Eis und Schokocreme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Hauptgericht/

4 schöne Lammfilets
4 EL Semmelbrösel
1 Tube Knoblauchpaste
2 EL Olivenöl
Tomatenmark (Tube)
1 TL Thymian
Salz, Pfeffer
1p. Butter

Beilage/

500g grüne Bohnen
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 TL Thymian
Bauchfleischopek (der rote)
Salz, Pfeffer

Gratin/

500g Kartoffeln
200g Creme Fraiche
200g saure Sahne
1p. Schmelzkäse
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
1 TL Instantbrühe
1p. gem. Pizzakäse oder geriebener Käse wie Emmentaler oder Gouda (schmeckt besser mit verschiedenen Käsesorten)

Soße/

250g Quark, Magerstufe
100g Schmand
100g Mayonnaise
1 EL Olivenöl
2p. Kräutermischung (Tk Kräutermischung oder Ähnliches)
Prise frischen oder gefriergetrockneten Schnittlauch
1 Zitrone, Saft davon
Knoblauchpaste
Salz und Pfeffer
ggf. etwas Weißwein

Zubereitung:

Die Semmelbrösel mit etwas Knoblauchpaste, dem Olivenöl, etwas Tomatenmark und dem Thymian zu einer breiigen Masse verrühren, salzen und pfeffern. Einige Zeit ziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Küchenhobel in feine Scheiben schneiden. Creme Fraiche, saure Sahne, Schmelzkäse und das Ei mit den Gewürzen verquirlen. Eventuell mit etwas Weißwein in der Konsistenz flüssiger machen.

Die Auflaufform mit Butter einstreichen und die Kartoffelscheiben darin aneinander schichten bzw. fächern. Ein wenig mit Muskat bestreuen.
Gleichmässig mit der Sahnemasse begießen und anschließend mit dem Käse bestreuen.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 200°C. ca. 40min. backen. Danach die Alufolie entfernen und das Gratin mind. 15min weiter backen bis das Gratin eine bräunlich knusprige Oberfläche hat.

Während das Gratin im Ofen bakt, die Bohnen waschen (wenn Frische), trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden. Den Bauchfleischspeck in sehr kleine Würfel schneiden. In einem hohen Topf die feingeschnittene Zwiebel mit dem Bauchfleischspeck mit etwas Knoblauchpaste in Olivenöl andünsten. Die Bohnen dazu geben und ca. 20min. bei schwacher Hitze dünsten lassen.

Nun die Lammfilets jeweils von beiden Seiten kurz in Olivenöl scharf anbraten.
Die Lammfilets nun auf der Oberseite mit der Semmebröselmischung leicht abdecken.
Die Filets nun in einem Bräter oder in einer feuerfesten Form für ca. 15 min. mit in den Backofen stellen.

Die Soßenzutaten, also Quark, Schmand und die Mayonnaise zu einer Masse verrühren. Mit Kräutermischung, Knoblauchpaste und Gewürzen abschmecken. Nun mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl die Konsistenz einer Soße herstellen. Wenn dies nicht für eine zähflüssige Konsistenz ausreicht, mit etwas Weißwein weiter verdünnen.

In der verbleibenden Zeit den Kaiserschmarrn zubereiten (nach Rezept bei Fertigmischungen):
Wenn der Kaiserschmarrn fertig ist, stehen lassen.

Sobald das Hauptgericht fertig ist und aus dem Ofen kommt, den Kaiserschmarrn in dem abgeschalteten Ofen warm halten.

Jeweils das Lammfilet mit dem Gratin und den Bohnen auf einem Teller anrichten und dabei das Lammfilet seitlich etwas mit der Knoblauch-Kräutersoße begießen.

Für den Nachtisch den Kaiserschmarrn auf Dessertteller verteilen, mit Puderzucker bestreuen und je eine Kugel Eis seitlich arrangieren.