Lammkarree in selbstgemachter Oliven-Parmesan-Kräuter-Paste mit Speckbohnen und Kartoffelpüree



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **50**
Backzeit : **30**

Zutaten

- 200 g Parmesan Parmigiano Reggiano DOP
- 2 Lammkaree
- 200 g Oliven
- etwas Olivenöl
- Kräuter (Rosmarin, Thymian)
- 800 g grüne Bohnen
- 15 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 250 ml Milch
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungschritte

1. 1 kg mehligkochende Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser zugedeckt 20-25 Min. kochen. Dann abgießen, bei sehr milder Hitze im offenen Topf ausdämpfen lassen.
2. Die Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss aufkochen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstamper im Topf zerkleinern und mit den Quirlen des Handrührers mit der kochenden Milchmischung unterrühren, evtl. nachwürzen.
3. Oliven und Kräuter fein hacken und mit dem geriebenen Parmesan und etwas Olivenöl vermengen, bis eine gute Konsistenz entsteht.
4. Das Lammkaree in einzelne Stücke zerteilen und scharf, aber nur ganz kurz anbraten, damit außen eine schöne Farbe entsteht. Herausnehmen und würzen, dann mit der Oliven-Parmesan-Paste einbetten und in Aluminiumfolie einwickeln. Nun im Backofen bei 60°C ca. 10 Minuten fertig garen.
5. Die grünen Bohnen putzen, abkochen im Salzwasser, dann abschrecken und mit dem Schwarzwälder Schinken portionsweise einwickeln. Dann in der Pfanne von allen Seiten schön anbraten.
6. Alles dressieren und warm servieren

? **Tipp:** Es kann auch Parmesan mit in das Kartoffelpüree gerieben werden.