Leckere Lammkoteletts

Zutaten

8 Lammkoteletts (à ca. 60 g)
8 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1 TL Dijon-Senf
5 EL Olivenöl
400 ml Lammfond
750 g grüne Bohnen
1 große Zwiebel
2 Tomaten
100 g durchwachsener Räucherspeck
6 Stiele Bohnenkraut
400 ml Gemüsebrühe
800 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Kräuter fein hacken, 1 Knoblauchzehe pressen und mit Senf und 3 EL Olivenöl in einem Schälchen verrühren. Die Koteletts mit der Kräutermarinade bestreichen und zugedeckt für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Bohnen in gleich große Stücke schneiden und mit der fein gewürfelten Zwiebel und der gepressten Knoblauchzehe in 1 EL Öl glasig dünsten. Den Speck mitdünsten bis er leicht gebräunt ist. Das Bohnenkraut dazu geben und bei mittlerer Hitze 30–35 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Danach mit dem Kartoffelstampfer stampfen.

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Öl je 2–3 Minuten pro Seite anbraten.

Den Bratensatz mit Lammfond ablöschen und mit Mehl und Wasser zu einer Soße binden.

Die Koteletts zusammen mit dem Kartoffelstampf, den Bohnen und der Soße servieren.
Guten Appetit!