



## Lamm, Bohne, Kartoffel

Letzlinger Heidelamm pochiert in Buttermilch mit weissem Bohnenmousse mit lila Kartoffelhaar

Rezept von Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Zutaten:

#### Letzlinger Heidelamm pochiert in Buttermilch

- 300 g Lammfilet
- 150 ml Buttermilch
- 2 Zweige Rosmarin
- 20 ml Olivenöl
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer/Mühle

#### weisses Bohnenmousse

- 200 g weisse Bohnen
- 50 ml Sahne
- 1 Zweig Bohnenkraut
- 1 Zehe Knoblauch
- 25 g Butter
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer/Mühle

#### lila Kartoffelhaar

- 180 g lila Kartoffeln
- 1 L Rapsöl
- n. B. Salz

#### Dekoration: Baconchip, Chilifäden

- 5 Scheiben Bacon
- 8 Stück Chilischoten

#### Zubereitung:

Lammfilet parieren und mit der Buttermilch und einigen Rosmarinzweigen Vakuum ziehen. In den Julabo hängen und bei 52°C ziehen lassen. Die Elefantenbohnen mit Bohnenkraut, Knoblauch und Salz weichkochen. In Zwischenzeit Sahne mit Salz und Pfeffer aufkochen lassen, die weichen Bohnen abgiesen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Bohnen dann mit der aufgekochten Sahne mixen und kalte Butter hinzufügen. Die Bohnenmousse dann mit zwei Löffeln zu Nocken abstechen und warm stellen. Lila Kartoffeln schälen und reiben. Das Lammfilet aus Vakuumbbeutel nehmen, abtupfen mit Salz und Pfeffer würzen und dann scharf in Olivenöl anbraten.





Das Lammfilet in kleine Tranchen portionieren. Geriebene Kartoffeln im heissen Rapsöl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bacon auslassen, Chilifäden mit dem Zestenreisser herstellen. Kartoffelhaar im Tartelett zu einem Nest formen, portioniertes Lammfilet daraufsetzen und Bohnennocken daneben setzen. Chilifäden auf das Lammfilet setzen und die Baconscheibe in das Bohnenmousse stecken.

