

Lammrücken im Kartoffel-Rosmarin-Mantel mit Bohnencassoulet

Ihr Hauptgang hat die eine oder andere Tücke in Bezug auf die Vollendung. Das bitten wir zu entschuldigen, und es hat sicher nichts damit zu tun, dass wir Ihnen Kurzbratstücke madig machen möchten. Nach unseren sehr erfolgreichen Röstversuchen der vergangenen Wochen haben wir wohl unterschätzt, dass ein Kartoffelmantel anderen Regeln folgt. Zunächst einmal aber geht es darum, die Kerntemperatur des Fleisches möglichst exakt zu treffen. Sollten Sie über ein entsprechendes Thermometer verfügen, dann ist wenigstens das eine relativ einfache Übung. Falls nicht, dann funktionieren unsere Öfen hoffentlich mehr oder weniger gleich. Wir haben bei unserem Versuch das Päckchen bei 170°C für genau 14 Minuten bei Umluft im Ofen gehabt, um auf die gewünschte Kerntemperatur von 48°C zu kommen. Das zweite ist, dass man natürlich einen goldbraunen Kartoffelmantel servieren möchte. Wir haben zwei Versuche benötigt, um das zu schaffen. Aber auch dann haben wir uns nicht getraut, das Päckchen aufzuschneiden, so wie man das vielleicht sonst machen würde, weil der Mantel sehr fragil ist. Deswegen raten wir Ihnen zu folgendem Procedere: das Päckchen aus der Klarsichtfolie holen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kartoffeln mit ein wenig flüssiger Butter einpinseln. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und wie oben angegeben backen. Wenn Sie sich trauen, können Sie das Fleisch im Anschluss nochmal kurz in eine beschichtete und gut gefettete Pfanne geben, falls die gewünschte Farbe noch nicht erreicht ist. Das Wenden erfordert aber großes Fingerspitzengefühl, sodass wir Ihnen raten, lieber auf ein paar Röststoffe zu verzichten und dafür aber ein intaktes Päckchen zu servieren. Wir drücken Ihnen die Daumen. Lecker wird es so oder so, dass kann ich Ihnen versprechen.

Die restlichen Sachen sind glücklicherweise schnell vollendet. Die Soße sachte erhitzen, aber nicht mehr stark einkochen lassen. Erstens haben Sie dann weniger davon, zweitens ist sie dann so konzentriert, dass es Ihnen die Geschmackspapillen verkleistern wird. Die Knochen und Parüren von vier Lämmern generieren nämlich beim Auskochen soviel Gelatine, dass die Intensität dann schon unangenehm werden kann. Die Bohnen in einer Pfanne unter Zugabe von etwas Wasser (natürlich ist Gemüsebrühe besser, aber dann können Sie vielleicht der Versuchung nicht widerstehen ... :-)) warm schwenken und im letzten Augenblick mit etwas Butter glasieren. Je nach Bedarf nochmal nachwürzen und dann als erstes am besten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Lammrücken darauf platzieren, damit der Kartoffelmantel nicht durchweicht und zum Schluss die Lammjus angießen.