



## Lammkoteletts mit Knoblauchbutter und Bohnen

Grüne Bohnen passen bestens als Beilage zu Lammkoteletts. Eine kräftige Knoblauchbutter passt zu beidem. Vereint werden diese drei Zutaten zu einem zu einem köstlichen Ganzen, da sind die Bohnen nicht nur mehr Beilage, sondern sind ein Teil eines rundum stimmigen Gerichtes, zu dem Bratkartoffeln aus kleinen Frühkartoffeln wunderbar passen.

Bohnenkraut passt nicht nur zu Bohnen, das aromatische Kraut passt ebenso gut zu Lammfleisch. Zusammen mit Knoblauch und Peperoncino, der für zusätzlichen Pepp sorgt, gibt es eine feine Würzbutter.

### Zutaten

3 Lammkoteletts  
150g Bohnen  
30g Tafelbutter  
2 grosse Knoblauchzehen  
3 Zweige frisches Bohnenkraut  
2-3cm Peperoncino  
6-7 kleine Frühkartoffeln  
Kräutersalz  
Salz und pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Blättchen vom Bohnenkraut abfieseln und hacken. Knoblauch fein hacken. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote fein hacken.

Butter schmelzen und kurz aufschäumen lassen. Knoblauch, Bohnenkraut und Peperoncino zugeben. Temperatur zurückstellen. Die Butter bis zum Anrichten warm

halten, damit die Gewürze in der Butter ziehen können.

Bohnen mit Kräutersalz würzen und zugedeckt im Dampfsieb garen (ca. 20 Minuten).

Bratkartoffeln salzen und in Bratbutter langsam bräteln, dabei ab und zu durchrütteln (ca. 15 Minuten).

Lammkoteletts beidseitig salzen und pfeffern und in Bratbutter auf jeder Seite 4-5 Minuten braten. Lammkoteletts und Bohnen anrichten und beides mit der Knoblauchbutter beträufeln. Bratkartoffel dazulegen.





