



Geschmorte Lollipops vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Porter-Bier auf Kartoffel-Parmesan-Püree mit Dicken Bohnen, Erbsen, Chili und Zitrone

Zutaten

- 4 Haxen vom Walisischen Lamm (à ca. 500 g)
- 2,5 g (½ TL) geräuchertes Paprikapulver
- 45 ml (3 EL) Olivenöl
- 30 mg (1 EL) Salz
- 1 große Fleischtomate (ca. 400 g), gewaschen, geputzt, gewürfelt.
- 2 rote Zwiebeln, geschält, gewürfelt
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauchzehe, geschält, in feine Scheiben geschnitten
- 100 ml Porter Bier
- 30 g (2 EL) Rohrzucker
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln, gewaschen, geschält
- 700 g frische, Dicke Bohnen in der Schote oder 300 g Tiefkühl-Dicke Bohnen
- 1 große, rote Chilischote
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- 300 g Tiefkühl-Erbsen
- Schalenabrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft aus ½ unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml Sahne
- 50 g geriebener Parmesan-Käse
- Salz
- 3 Stiele Minze, gewaschen, gezupft, grob gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Paprika, Öl und Salz verrühren. Walisische Lammhaxen trocken tupfen und mit Mischung einreiben. Tomaten, Zwiebeln, Lorbeer und Knoblauch mischen und mittig auf je 4 Blättern Backpapier verteilen. Je eine Lammhaxe darauf stellen.
3. Porter Bier mit Zucker verrühren, über Haxen gießen. Ecken von Backpapier-Blättern über Lammhaxen mit Küchengarn zusammenbinden. Lammhaxen-Päckchen in passende Auflaufform stellen und in vorgeheiztem Backofen ca. 2 Stunden lang schmoren.
4. Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 30 Minuten lang garen.
5. Dicke Bohnen aus Schote lösen, in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten lang garen, abgießen, kalt abschrecken und Bohnenkerne aus Schoten drücken. Chilischote längs halbieren, Kerne herauskratzen, Schote in feine Streifen schneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Erbsen, Dicke Bohnen, Chili, Zitronenschale und -saft zugeben und unter Wenden alles erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Sahne in Topf erhitzen, Kartoffeln abgießen und durch Presse in heiße Sahne drücken. Käse unterrühren und mit Salz abschmecken.



7. Frische Minze zu Dicke-Bohnen-Mischung hinzugeben.
8. Lamm-Lollipops aus Ofen nehmen, Papier entfernen und mit Sauce, Püree und Dicke-Bohnen-Mischung anrichten.



Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

Personen: 4

Küche: europäisch, deutsch, mediterran

Zuschnitt: Haxe