

# Weltbürger - Kotelett

## Zubehör für 8 Personen

<b>Zeitbedarf:</b>	ca. 2 h
32 Stück	Lammkotelett
4 Stück	Knoblauchzehen
4 Stück	Zwiebel
1 Stück	Rosmarinzweig
5 EL	Olivenoel
100 g	Butter
500 ml	Kalbsfond
250 ml	Rotwein
2 kg	Bohnen
1 Stück	Zwiebel
100 g	Buchspeck
16 Stück	Cocktailtomaten
100 g	Butter
1 EL	Bohnenkraut
5 EL	Olivenoel
2 EL	Balsamicoessig weiß

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker

### PROZEDUR

#### Fleisch

1. Die Koteletts im Backofen bei 80° C vorheizen.
2. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen zerkleinern
3. Koteletts mit Oel in der Pfanne beidseitig anbraten. Ziebel und Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Butter hinzugeben und zerlassen. Kotelett herausnehmen und warm stellen.
4. Den Bratensud mit Wein ablöschen und auf die Hälfte einköcheln. Fond hinzugeben und 4 Min. köcheln. Soße sieben, salzpfeffern und zuckern.

#### Gemüse

1. Enden der Bohnen abknipsen, ggf. Fäden entfernen, waschen und in siedendem Salzwasser bissfest garen.
2. Zwischenzeitlich die Zwiebel und Speck würfeln.
3. Bohnen in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.
4. In einer Pfanne oder passenden Topf Zwiebel, Speck mit Oel anbraten, Bohnen hinzugeben und mit dem Bohnenkraut erwärmen. Geviertelte Cocktailtomaten hinzugeben.
5. Mit dem Essig, Essig, Salz, Zucker abschmecken.
6. Das warme Gemüse mit den Kotelett auf 8 Teller verteilen und mit der Soße beträufeln.