

Lamm Haxe mit Schmortomaten und eingemachten Süßkartoffeln mit Bohnenkraut



Zutaten für 4 Personen

- 4 Stück Lamm Haxen Sous Vide
- 1 kg Kirsch Rispentomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 kleiner Bund Thymian
- 5 Stück Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1/16 l Olivenöl
- 4 Stück Süßkartoffel
- 1 Bund Bohnenkraut
- 50 g Butter
- 1/16 l Weißwein
- Etwas Obers und Crème fraîche

Zubereitung

Die geschlossenen Beutel Lamm Haxen für 5 Minuten in warmes Wasser legen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trockentupfen, die Flüssigkeit auffangen. Auf einem Backblech bei 220°C zirka 30 Minuten erwärmen. Die Kirschtomaten in einer Pfanne mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin, Thymianzweige und Knoblauch in Scheiben geschnitten bedecken und im Rohr bei 210° Grad zirka 10 Minuten schmelzen lassen.

Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden, in Butter fein geschnittene Schalotten, Knoblauch und einen Teil fein gehacktes Bohnenkraut anschwitzen. Die Süßkartoffel mitschwitzen. Mit Weißwein aufgießen, etwas einkochen lassen, etwas Obers und Crème fraîche zugeben, abschmecken und mit Deckel weichschmoren, mit frischen Bohnenkraut anrichten.