

REZEPT VON JOCKL KAISER |  
STERNEKOCH IM MEYERS KELLER

## RIESER HEIDE-LAMM MIT BOHNENPÜREE UND HELLER JUS

### Zutaten für 4 Personen

#### BOHNENPÜREE

250 g Buschbohnen  
1 TL Natron fürs Abkochwasser  
250 g Ackerbohnenkerne  
100 ml helle Brühe oder Geflügelfond  
50 g Butter  
Salz / Zucker

#### GURKEN-TAPIOKA

100 g Tapioka-Perlen  
1 Salatgurke  
Salz

#### LAMMFLEISCH

4 mal 150 g Lamm Frikandeau (Stück aus der Keule)  
Öl zum anbraten  
4 Knoblauchzehen  
4 Rosmarinzwige  
Salz  
Radieschen-Scheiben und Kresse zum Anrichten



### Zubereitung

1. Für das Bohnenpüree 250 g Buschbohnen in Wasser mit 1 TL Natron weich blanchieren und im Eiswasser abschrecken. 250 g Ackerbohnenkerne ebenfalls in dem Natron- Wasser weich blanchieren und abschrecken. Mit einem Mixstab zu einem Püree verarbeiten. Gegebenenfalls circa 100 ml Brühe oder Geflügelfond zugeben. 50 g Butter zugeben und mit Salz und Zucker nach Belieben würzen. In einen Spritzbeutel mit Lochtütle umfüllen und warmstellen.
2. 100 g Tapiokaperlen in viel klarem Wasser aufkochen. Dabei ständig rühren, damit die Perlen nicht verklumpen. Passieren und mit kaltem Wasser spülen. Die gewaschene Salatgurke halbieren und Kerne mit einem Löffel entfernen. Zu einem Saft pürieren. Die Tapiokaperlen mit einem Teil des Saftes wieder zum Kochen bringen. Falls nötig weiteren Gurkensaft zugeben. So lange kochen, dass die Tapiokaperlen noch einen ganz leichten Kern haben, da sie beim Erkalten nochmals quellen und Saft aufnehmen.



#### ZUM ANRICHTEN

200 ml Glace d Agneau (Lammsauce aus Knochen mit Gemüse zubereitet.)

Passepierre

1 grüne Tomate (spezielle grüne Sorte) in dünne Stücke geschnitten, leicht gesalzen und gezuckert  
Blanchierte Buschbohnen in Rauten geschnitten  
Gartenkräuter und Blüten der Saison (z.B. Verbene, eingelegte Ahornblüten, Bohnenkraut, Thymianblättchen, etc.)

3. Die gesalzenen Lammstücke in einer Pfanne scharf in Öl anbraten. Vom Feuer nehmen. Die 4 Knoblauchzehen und die 4 Rosmarinzwige zugeben und die Pfanne in den auf 160° C vorgeheizten Ofen geben. 6 Minuten bei dieser Temperatur weitergaren. Aus dem Ofen nehmen, abdecken und 2 Minuten Ruhen lassen.
4. Mit dem Spritzbeutel einen gleichmäßigen Kreis von dem heißen Bohnenpüree spritzen.
5. Auf das Bohnenpüree die ganzen saisonalen Zutaten, wie Kräuter, Blüten, Tomaten, Gurken und Passepierre setzen. Mit einem Teelöffel kleine Punkte mit der Gurken-Tapioka an das Bohnenpüree garnieren. In die Mitte des Kreises aus Bohnenpüree die heiße Sauce geben und das Fleisch darauf anrichten. Mit Knoblauchzehe und Rosmarin garnieren.

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erbe.bayern/rezepte](https://www.erbe.bayern/rezepte)

