

## **Zermatter Lammkarree vom Holzfeuer mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen** (Rezept von Dan Daniell, Rest. Chez Heini, Zermatt)

### *Zutaten und Zubereitung Lammkarree:*

1 Stk            Lammkarree 800 - 900 Gramm  
100 g            getrocknete Bergkräuter  
                  (diese Mischung ist im Restaurant Chez Heini erhältlich)  
                  Salz, Pfeffer  
                  Knoblauch  
                  Olivenöl

Lammkarree küchenfertig auslösen. Dann 2-3 Stunden im Olivenöl und der Kräutermischung marinieren. Mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen. Auf dem heißen Grill 8 - 10 Min grillieren und danach ruhen lassen.

### *Zutaten und Zubereitung Kartoffelgratin:*

Sorry, aber diese Rezept ist patentiert ("gratinierte Kartoffeln a là Dan Daniell" Patentnummer: 01648-05(ART.46ABS.5PATV6)), und bleibt das bestgehütete Geheimnis des Restaurants "Chez Heini"!

### *Zutaten und Zubereitung grüne Bohnen:*

400 g            grüne Bohnen (wenn möglich Stangenbohnen)  
20 g            Butter  
40 g            Speckwürfel  
                  Salz und Pfeffer  
                  wenig gezupftes Bohnenkraut

Bohnen in reichlich Salzwasser blanchieren. Wasser abgießen und die Bohnen in Eiswasser legen. Butter in flacher Chromstahlpfanne erhitzen, Speckwürfel anziehen. Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Am Schluss das Bohnenkraut dazugeben.

Wein: "Salconio" 2005 Albert Mathier & Söhne