

## Lamm-Filet mit Auberginen-Törtchen

### Für 2 Personen

300 g Lammfilet	0,5 Ciabatta	1 Aubergine, groß, dick
200 g Pizzatomaten, Dose	1 Zwiebel	3 EL Semmelbrösel
1 TL Tomatenmark	0,5 Bund Basilikum	100 g Mozzarella
50 g Parmesan	30 g Butter	2 EL Rinderfond
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine von den Enden befreien, in Scheiben schneiden, salzen und fünf Minuten liegen lassen. Anschließend mit Küchentrepp abtrocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten. Anschließend die Auberginen auf einem Küchentrepp abtropfen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und kurz anbraten. Die Tomaten und den Rinderfond hinzugeben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Tomatenmark abschmecken und das Ganze aufkochen lassen. Basilikum zupfen und fein hacken. Den mozzarella in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf ein Blech legen, mit der Tomatensoße bestreichen und dem Basilikum bestreuen. Die mozzarellascheiben oben drauf legen. Das Ganze mit dem Parmesan, den Semmelbröseln und Butterflocken bestreuen im Ofen überbacken. Das Lammfilet waschen und trocken tupfen. Eine weitere Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Lammfilet kurz in der Grillpfanne von beiden Seiten anbraten und anschließend zum Nachgaren in den Backofen geben. Ein paar Scheiben vom Ciabatta schneiden und weitere Blätter vom Basilikum zupfen. Das Lammfilet mit den Auberginentörtchen auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und mit dem Ciabatta servieren.

Karin Both am 21. Januar 2010