

# Lamm-Koteletts mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

## Für 2 Personen

4 Lammkoteletts a 70 g	300 g Drillinge	1 Aubergine
1 Zucchini	1 Karotte	1 Paprika, rot
2 Tomaten	1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchknolle
4 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie, glatt
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Drillinge waschen, halbieren und mit der Schnittseite in eine geölte und feuerfeste Form legen. Dreiviertel der Knoblauchknolle abziehen und die ganzen Zehen mit in die Form legen. Etwas salzen und im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten garen. Fünf Minuten vor dem Garende zwei Rosmarinzweige in die Form legen. Für das Ratatouille die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen. Anschließend die Haut abziehen und in grobe Stücke schneiden. Die Aubergine, die Zucchini, die Karotte, die Paprika in grobe Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Karotten scharf anbraten. Anschließend die Paprika, die Zucchini, die Zwiebel und zuletzt die Aubergine darin anbraten. Den restlichen Knoblauch zerdrücken und zusammen mit den Tomatenstücken und etwas Zucker in das Ratatouille geben. Das Ganze mit etwas Wasser köcheln lassen. Den restlichen Rosmarin, den Thymian und die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kräuter zum Ratatouille geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkoteletts mit Pfeffer würzen und von beiden Seiten circa vier Minuten braten. Die Lammkoteletts zusammen mit den Rosmarindrillingen und dem Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Axel Finkelnburg am 27. Januar 2010