

Lamm-Lachs mit Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

350 g Lammlachse	400 g festk. Kartoffeln, klein	1 Zwiebel
1 große Fleischtomate	1 gelber Paprika	1 mittelgroße Zucchini
1 kleine Aubergine	3 Knoblauchzehe	Butterschmalz
Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Thymian
Safranpulver	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Lammlachs waschen und trocken tupfen. Anschließend kurz anbraten und in den Ofen geben. Die Paprika-Schote schälen, vom Strunk und den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Die Zucchini und die Aubergine ebenfalls waschen, von den Enden befreien und kleinschneiden. Die Fleischtomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen und anschließend abziehen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und würfeln. Die Zwiebeln in der Pfanne anbraten, den Paprika zugeben und andünsten. Anschließend die Zucchini, die Aubergine sowie den Knoblauch zugeben. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und kleinhacken. Das Ratatouille mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen und zehn Minuten dünsten lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, etwas Rosmarin hinzugeben und die gekochten Kartoffeln darin schwenken. Den Lammlachs mit dem Ratatouille und den Rosmarinkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Wagenknecht am 15. Juni 2011