

Auberginen mit Lamm-Filet und Joghurt-Dip

Für 2 Personen

250 g Lammfiletspitzen	1 Aubergine	200 g weißer Champignons
150 g Römertomaten	100 g Kirschtomaten	300 g passierte Tomaten
1 Gurke	1 Zitrone	2 Rote Zwiebeln
2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill	5 Zweige Rosmarin
1 Bund Minze	2 Chilischoten	150 ml Joghurt
150 ml Gemüsefond	1 EL Senf	50 g Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Aubergine länglich halbieren und das Fleisch auslöffeln. Anschließend eine Hälfte in der Pfanne von jeder Seite anbraten und herausnehmen. Die Lammspitzen waschen und trocken tupfen. Die Champignons putzen. Die Lammfiletspitzen mit den Champignons anbraten. Den Rosmarin und die Petersilie waschen. Eine Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit dem Rosmarin, Petersilie und etwas Chili kleinhacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Lamm mit den Champignons in die Aubergine füllen, in Alufolie einwickeln und vier Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Für die Tomatensoße die Römer- und Kirschtomaten waschen und würfeln. Die weißen Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen abziehen und feinhacken. Die passierten Tomaten mit den Tomatenwürfeln und dem Gemüsefond in die Pfanne geben. Mit Senf und Butter verfeinern. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und ein paar Zesten reißen. Den Saft und die Zesten in die Pfanne geben. Anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen. Für den Dip die roten Zwiebeln und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Gurke waschen, schälen und ebenfalls würfeln. Den Dill, Schnittlauch und die Minze waschen und fein hacken. Alles mit einem Schuss Zitronensaft in dem Joghurt verrühren. Das Auberginenboot aus dem Ofen nehmen und auf einem Teller platzieren. Die Chips auf der Bootoberfläche anrichten und darüber den Joghurt-Dip garnieren. Rundherum Tomatensoße geben und servieren.

Nawid Nazemian am 25. Januar 2012