

# Lamm-Rücken im Strudel-Teig mit mediterranem Gemüse

## Für zwei Personen

1 ausgelösten Lammrücken	5 Blätter Strudelteig	2 Avocados
6 Strauchtomaten	1 Aubergine	3 kleine Zucchini
3 Knoblauchzehen	2 unbeh. Zitronen	4 Frühlingszwiebeln
300 g Pfifferlinge	3 Schalotten	20 schwarze Oliven
1 Ei	6 Kohlblätter	350 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig ausbreiten. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Pilze sauber bürsten und klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Ein Ei trennen. Die Kohlblätter kurz in heißem Wasser blanchieren, heraus schöpfen und im Eiswasser abschrecken. Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und gemeinsam mit dem Thymianzweig beidseitig in heißem Öl anbraten und etwas abkühlen lassen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und etwa die Hälfte im Bratenfett anschwitzen. Anschließend die Pilze dazugeben und kurz anrösten lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Danach die Petersilie und das Eigelb hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Kohlblätter halbieren, versetzt übereinander legen, die Gemüsemischung darüber verteilen, die Lammstücke mittig platzieren und straff einrollen. Je eine Kohlrolle auf zwei Strudelteigblätter legen, die Seitenränder des Teiges einschlagen und mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Anschließend mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Anschließend für etwa 14 Minuten in den Backofen geben und garen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Avocado längs in der Mitte aufschneiden und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus schälen und mit etwas Zitronensaft marinieren. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien, kreuzweise einschneiden und mit dem heißen Wasser übergießen. Anschließend mit Eiswasser abschrecken, häuten, aufschneiden, die Samen entfernen und das Fleisch fein würfeln. Die Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in Rauten schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Zucchini und die Aubergine von den Enden befreien und klein schneiden. Öl in einer Kasserolle erhitzen und darin die Lauchzwiebeln, die übrigen Schalotten und den Knoblauch darin anschwitzen. Anschließend die Zucchini und die Auberginen dazugeben und mit köcheln lassen. Danach die Tomaten- und Avocadowürfel sowie die Olivenscheiben ebenfalls dazugeben und langsam erhitzen, aber nicht kochen lassen. Abschließend das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Den Lammrücken im Strudelteig mit dem mediterranem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Fabian Frei am 10. April 2012