

# Lamm-Filet mit Ratatouille, Knoblauch-Buttermilch-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Lammfilet:**

|                        |                        |                    |
|------------------------|------------------------|--------------------|
| 2 Lammfilets á 60-80 g | 1 Zwiebel, weiß, klein | 1 Zehe Knoblauch   |
| 3 Zweige Thymian       | 1 Lorbeerblatt         | 300 ml Buttermilch |
| 1 EL Butter, kalt      | 2 cl Rinderfond        | 2 EL Olivenöl      |
| Salz                   | schwarzer Pfeffer      |                    |

**Für das Ratatouille:**

|                   |                 |                   |
|-------------------|-----------------|-------------------|
| 1 Aubergine       | 1 Zucchini      | 1 Paprika, rot    |
| 1 Paprika, gelb   | 1 Zwiebel       | 1 Knoblauchzehe   |
| 400 g Tomaten     | Tomatenmark     | 1 Zweig Oregano   |
| 1 Zweig Basilikum | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin  |
| Olivenöl          | Salz            | schwarzer Pfeffer |

Den Backofen in der Warmhaltefunktion vorheizen.

Für das Lammfilet die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Den Thymian waschen und trockenschütteln. Die Lammfilets waschen, trocknen und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen.

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Lammfilets kräftig anbraten. Die Filets herausnehmen und kurz im Ofen warmhalten. Die Zwiebel in der Pfanne andünsten und mit dem Rinderfond ablöschen. Die Buttermilch, den Knoblauch, das Lorbeerblatt und die Thymianzweige hinzugeben und das Ganze mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer würzen und aufkochen lassen.

Die Aubergine, die Paprika und die Zucchini waschen. Die Enden der Aubergine und der Zucchini entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, die Kerne und das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln andünsten. Anschließend die Aubergine, die Paprika und die Zucchini dazugeben.

Die Lammfilets in den kochenden Buttermilchsud legen und vom Herd nehmen. Etwa sechs bis sieben Minuten ziehen lassen, bis die innen noch rosa sind.

Die Tomatenstücke zu dem Ratatouille hinzufügen und eventuell mit etwas Tomatenmark abschmecken. Den Oregano, den Thymian, den Rosmarin und das Basilikum hinzugeben. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und schmoren lassen.

Die Filets erneut aus dem Sud nehmen und den Sud mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Den Sud durch ein Sieb geben, die kalte Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Die Lammfilet mit Ratatouille und Knoblauch-Buttermilch-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Orietta Stein am 13. Mai 2015