

Lamm-Kotelett, Tomaten-Soße, Aubergine, Wildkräuter

Für zwei Personen

Für die Gewürzpaste:

1 Knolle Kurkuma à 3 cm 1 Knolle Ingwer à 3 cm 1 TL Himalaya-Salz
1 TL Schwarze Pfefferkörner

Für das Lammkotelett:

2 Lammkoteletts am Stiel à 160 g 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Orange
1 Zweig Rosmarin 1 TL Gewürzpaste (s. o.) Olivenöl

Für die Aubergine:

1 Aubergine 200 g Cherrytomaten 200 ml trockener Rotwein
50 g Tomatenmark 1 Bund glatte Petersilie 2 Lorbeerblätter
1 TL Gewürzpaste (s. o.) Olivenöl

Für die Wildkräuter-Boulette:

75 g Spinat 100 g Walnüsse 50 g mittelalter Gouda
1 Stange Zitronengras 2 Eier 3 TL Mehl
1 EL Zucker 1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Koriander
1 Bund Minze 1 Zweig Thai Basilikum 2 Kaffir-Limettenblätter

Für die Garnitur:

1 Avocado 2 EL Balsamico-Creme Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Gewürzpaste:

Kurkuma und Ingwer schälen, klein schneiden und mit Salz und Pfeffer im Mörser zu einer feinen Creme zermahlen.

Für das Lammkotelett:

Lammkoteletts waschen und trocken tupfen. Die Koteletts mit der Gewürzpaste würzen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Lammkoteletts in einer Pfanne mit Öl, Rosmarin und Knoblauch ca. 5 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Einige Scheiben Orange in die Pfanne geben und 12 Minuten mitrösten.

Für die Aubergine mit Tomatensauce:

Aubergine in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Sobald die Aubergine gebräunt ist, diese auf einen Teller geben. Tomaten halbieren und in derselben Pfanne kurz rösten. Tomatenmark, Lorbeer und Gewürzpaste dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Nach 4 Minuten mit Rotwein ablöschen und Petersilie unterrühren.

Für die Wildkräuter-Boulette:

Die Walnusskerne mit Zucker und den Kaffir-Limettenblättern in einer Moulinette fein mahlen. Koriander, Petersilie, Minze und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Zitronengras und Gouda fein schneiden. Walnuss-Mehl, Kräuter, Spinat, Zitronengras, Gouda, Mehl und Eier verkneten. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bouletten von beiden Seiten kräftig ca. 10 Minuten anbraten.

Für die Garnitur:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Die Avocado in Spalten schneiden und mit der Balsamico-Creme beträufeln.

Das Lammkotelett mit Tomatensauce, Aubergine, Avocado und Wildkräuter-Boulette auf Tellern anrichten und servieren.

Samuel Mottaki am 27. Februar 2017