

Lamm-Koteletts, Gremolata, Ratatouille, Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

Für die Koteletts:	4 Lammkotelets à 100 g	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	3 Zweige Oregano
2 EL Olivenöl	2 EL grobes Meersalz	
Für die Kartoffelspalten:	300 g Drillinge	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	3 Zweige Oregano	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für das Ratatouille:	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
1 lila-weiße Aubergine	1 Aubergine	3 Tomaten
3 Kartoffeln	3 Zwiebeln	2 Schalotten
400 g passierte Tomaten	75 g Parmesan	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	3 Zweige Oregano	3 Zweige Basilikum
Olivenöl, Salz, Pfeffer		
Für die Gremolata:	1 Bund glatte Petersilie	4 Knoblauchzehen
1 Zitrone	1 Orange	

Für die Koteletts:

Rosmarin, Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter in einem Mörser mit dem Meersalz grob stoßen. Die Lammkoteletts mit Olivenöl bestreichen und in der Gewürzmischung wenden.

Das marinierte Fleisch in einer Grillpfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten mit angeprägtem Knoblauch scharf anbraten.

Für die Kartoffelspalten:

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser 10 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne mit reichlich Öl geben. Die Rosmarin, Thymian und Oregano abbrausen, trockenwedeln und zum Öl geben. Die Kartoffeln salzen, pfeffern und für 5 Minuten anrösten.

Für das Ratatouille:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini, Auberginen und Kartoffeln waschen. Die Zwiebeln abziehen und mit den anderen Gemüsesorten auf einem V-Hobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Tomaten mit dem Messer dünn aufschneiden.

Die Gemüsescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und abwechselnd in einer kleinen Auflaufform fächerförmig schichten. Schalotte abziehen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf mit Olivenöl die Schalotten anschwitzen. Passierte Tomaten dazugeben. Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit reichlich Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über das geschichtete Gemüse in die Auflaufform gegeben und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe hobeln, über das Gemüse geben und mit diesem für weitere 5 Minuten gratinieren.

Für die Gremolata:

Von der Zitrone und der Orange einige Zesten reißen. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Zesten, Knoblauch und Petersilie in einer Moulinette zu einer feinen Creme verarbeiten.

Die gegrillten Lammkoteletts mit Gremolata, Ratatouille und Kartoffelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Felix Schütte am 15. Mai 2017