

Lamm-Rücken, Balsamico-Soße, Ratatouille, Anna-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Lammrücken:

1 Lammrücken à 200 g	3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Balsamico-Sauce:

2 Schalotten	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
300 ml Kalbsfond	50 ml Rotwein	3 EL Aceto Balsamico
2 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	50 g Butter
Olivenöl	Zucker	Salz und Schwarzer Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 rote Paprika
1 große Tomate	1 Zehe Knoblauch	2 Zweige Thymian
Olivenöl		

Für die Anna-Kartoffeln:	4 mehligk. Kartoffeln	100 g Butter
50 g Roquefort	Salz	Pfeffer

Für den Lammrücken:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammlachse in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten, anschließend im Ofen für ca. 20 Minuten garen, dabei ein Fleischthermometer benutzen und bei einer Kerntemperatur von 55 Grad aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und mit der Butter in einer Pfanne langsam erhitzen. Knoblauch mit dem Messer andrücken und hinzugeben. Lammlachse darin aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Balsamico-Sauce:

Schalotten abziehen, fein hacken und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und mit anschwitzen. Dann mit Balsamico, mit Rotwein und zum Schluss mit Kalbsfond ablöschen und stark reduzieren. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zusammen mit Butter und etwas Mehl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Feinsieb sieben.

Für das Ratatouille:

Aubergine, Zucchini und Paprika abbrausen und trocken tupfen. Von Kerngehäusen befreien und fein würfeln. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Zuerst die Aubergine mit Olivenöl in einer beschichteten Pfanne weich braten und auf die Seite stellen. Anschließend die Zucchini und Paprikawürfel weich braten und zum Schluss Knoblauch dazu geben. Tomate mit einer Reibe reiben und das Fruchtfleisch auffangen. In die Pfanne geben und mit abgezupftem Thymian vermengen und kurz erhitzen.

Für die Anna-Kartoffeln:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zimmerwarme Butter und Roquefort vermengen. Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Hobels dünne Scheiben schneiden. Überlappend auf eine kleine Auflaufform abwechselnd mit der Roquefort-Butter belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Lammrücken mit Balsamico-Sauce, Ratatouille und Anna-Kartoffeln mit Roquefort auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 16. Juni 2017