

Lamm-Lachs mit Auberginen-Tomaten-Auflauf und Bulgur

Für zwei Personen

Für die Lammlachse:

2 Lammlachse à 160 g	3 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Zitrone, Schale	1 Orange, Schale	1 EL Orangenmarmelade
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 TL getr. Oregano	$\frac{1}{2}$ TL bunte Pfefferkörner	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Auflauf:

1 Aubergine	2 getrocknete Tomaten in Öl	400 g geschälte Dosen-Tomaten
$\frac{1}{4}$ Staudensellerie mit Grün	3 Tomaten	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark	1 Orange, Saft
1 EL eingelegte Kapern	30 g grüne Oliven	1 EL Walnusskerne
2 EL Puderzucker	100 ml trockener Weißwein	1 EL Balsamico
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ TL getr. Oregano	4 Pimentkörner	1 EL Rosinen
1 EL Zuckerrübensirup	3 EL Olivenöl	100 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Bulgur:

200 g Bulgur	400 ml Hühnerfond	$\frac{1}{2}$ TL mildes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	5 EL passierte Tomaten	Salz, Pfeffer

Für die Lammlachse:

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und trockentupfen.

Die Zitrone abreiben und in Scheiben schneiden. Den Abrieb zur Seite stellen.

Die Orange und den Ingwer schälen, die Orangenschale zur Seite stellen und den Ingwer in Scheiben schneiden. Rosmarin- und Thymian abbrausen, trockenwedeln und in eine Pfanne geben. Eine Zitronenscheibe und zwei Ingwerscheiben untermischen. Die Knoblauchzehen am Stück dazugeben. Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu der Zitrone, dem Knoblauch, dem Ingwer und den Zweigen legen und xx Minuten auf allen Seiten scharf anbraten.

Zitronen- und Orangenesten mit der halbierten Vanilleschote in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter 4 Minuten erhitzen. Das Fleisch damit glasieren.

Für den Auflauf:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen, trockentupfen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und einige Minuten zur Seite stellen. Anschließend die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trockentupfen und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten 5 Minuten anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen. Die Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Rosinen in den Saft legen und zur Seite stellen.

Die Oliven in grobe Scheiben schneiden.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, die frischen Tomaten 2 Minuten hineinlegen und häuten. In grobe Stücke schneiden.

Die getrockneten Tomatenscheiben in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Dosentomaten mit dem Stabmixer fein pürieren.

In einer Pfanne den Puderzucker karamellisieren. Das Tomatenmark dazugeben, mit dem Wein ablöschen und das Ganze reduzieren.

Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomatenwürfel, Oliven und die Kapern hinzugeben und kurz anbraten. Die Stückchen aus den geschälten Tomaten hinzufügen und Rosmarin, Thymian und Oregano hinzugeben. Die eingelegten Rosinen und die Walnüsse gut untermischen. Stücke der getrockneten Tomaten untermengen und alles 5 Minuten weiterkochen lassen. Zum Schluss mit Zuckerrübensirup, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginenscheiben in einer Auflaufform abwechselnd mit der Tomatensauce schichten und im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten garen.

Für den Bulgur:

In einem Topf Bulgur, Paprika, Kreuzkümmel und Tomatensauce erhitzen. Hühnerfond angießen und einmal aufkochen lassen. Bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten köcheln.

Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Den rosa gebratenen Lammlachs mit Auberginen-Tomaten-Auflauf und Bulgur auf einen Teller anrichten und servieren.

Anastasia Varsami am 10. Juli 2017