

# Lamm-Filet mit Ratatouille

## Für zwei Personen

### Für das Lammfilet:

2 Lammfilets à 250 g	2 Knoblauchzehen	1 Orange, Abrieb
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für das Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 kleine Aubergine	400 g gehackte Dosen-Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Lammfilet:

Die Lammfilets gegebenenfalls parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch kräftig von allen Seiten darin anbraten. Den Herd zurückschalten und Rosmarin, Thymian, Butter sowie Orangenabrieb zugeben und 10 Minuten bei ständigem Wenden ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch tranchieren.

### Für das Ratatouille:

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Aubergine und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten, mit Chiliflocken, Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Tomaten unterrühren.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Rosmarin, Thymian und abgezogenen Knoblauch im Mörser zu einer feinen Creme stoßen. Das Gemüse mit der Kräuter-Creme abschmecken.

Das rosa gebratene Lammfilet mit Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Kurt Schmieding am 15. Januar 2018