

# Lamm-Rücken in Pesto-Hülle, Paprika-Auberginen-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für den Lammrücken:**

300 g Lammrücken

30 g Parmesan

100 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe  $\frac{1}{2}$  Bund Basilikum

30 g Mandelstifte 20 g Semmelbrösel

Pflanzenöl Salz, Pfeffer

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

4 festk. Kartoffeln

1 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe 2 Zweige Rosmarin

Salz Pfeffer

**Für das Paprika-Auberginen-Gemüse:**

$\frac{1}{2}$  Aubergine

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

$\frac{1}{2}$  gelbe Paprika  $\frac{1}{2}$  rote Zwiebel

25 ml Weißwein 1 EL Tomatenmark

Salz Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen, Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch mit Basilikum und Olivenöl zu einem Pesto mixen.

In einer Pfanne ohne Öl die Mandelstifte leicht anrösten. Anschließend Mandeln mit geriebenem Parmesan und Semmelbrösel zum Pesto geben und weiter mixen.

Lammrücken waschen und trocken tupfen. Kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Pesto großzügig einreiben. Den Rücken mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen bei 200 Grad ca. 15 min überbacken. Anschließend das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, achteln und auf ein Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und zusammen mit einem Rosmarinzweig dazugeben. Öl drüber träufeln und alles miteinander vermischen. Übrigen Rosmarin fein hacken und darüber streuen. Die Kartoffeln anschließend für 25 Minuten in den Ofen geben.

**Für das Paprika-Auberginen-Gemüse:**

Aubergine und Paprika waschen und trocken tupfen. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Aubergine, Paprika, die halbe Zwiebel und halbe Knoblauchzehe fein in Würfel schneiden.

Aubergine in einer Pfanne mit Öl etwa 5 Minuten anbraten. Paprika, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten anbraten.

Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. 100 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Ziegler am 08. Oktober 2018