

# Lamm-Rücken, Kräuter-Kruste, Rotwein-Soße, Ratatouille

## Für zwei Personen

<b>Für das Lamm:</b>	2 Lammrücken à 200 g	50 g Semmelbrösel
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zw. glatte Petersilie
40 g Butter	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
<b>Für das Ratatouille:</b>	1 kleine Aubergine	1 Zucchini
1 gelbe Paprika	2 Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 TL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren	1 Knolle Ingwer à 2 cm	Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zitrone, (Saft, Abrieb)	Chiliflocken, Salz, Pfeffer
<b>Für die Sauce:</b>	200 ml Lammfond	1 Schalotte
100 ml trockener Rotwein	1 Zweig Rosmarin	70 g kalte Butter
Olivenöl		
<b>Für den Stampf:</b>	1 Süßkartoffel	2 Zw. glatte Petersilie
1 Muskatnuss	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für das Lamm:** Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken parieren und die Abschnitte für die Sauce aufheben. Das Fleisch rundum salzen.

Rosmarin, Thymian und glatte Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Mit Butter und Semmelbröseln vermischen. Die Kräutermasse mit Salz und Pfeffer würzen, dann zu einer etwa 4 mm dicken Schicht ausformen, die der Größe des Lammrückens entspricht.

Den Lammrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf auf beiden Seiten für 2 Minuten anbraten. Dann den Rücken auf einen Teller geben, die Gratiniermasse auflegen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 6 Minuten bei 220 Grad Oberhitze gut bräunen lassen.

**Für das Ratatouille:** Die Paprikaschote schälen, halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und mit den Gemüswürfeln bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Tomatenmark auf dem Pfannenboden anbraten. Die Tomatenwürfel zugeben und Rosmarin, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen.

Für etwa 15 Minuten das Gemüse zu einem leicht cremigen Gemüseeintopf garen. Das Ratatouille mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken.

**Für die Sauce:** Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Lammabschnitte in einem kleinen Topf mit der gewürfelten Schalotte im Olivenöl anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond aufgießen. Rosmarin zugeben und köcheln lassen.

Nach ca. 5 Minuten die Saucenbasis durch ein Sieb geben und in einem kleinen Topf reduzieren. Die Sauce mit kalten Butterflocken montieren.

**Für den Stampf:** Die Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in Salzwasser kochen.

Den Sud der Süßkartoffel bis auf einen kleinen Rest abschütten, Kartoffel vorsichtig stampfen, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Gehackte Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Focks am 05. August 2019