

Lamm-Lachs mit Kruste, Kartoffel-Gratin, Ratatouille

Für zwei Personen

Für die Kruste:

½ Ciabatta	100 g Pistazien	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	50 g Parmesan	2-3 EL Olivenöl
Chilisalz	Salz	Pfeffer

Für die Lammlachse:

300 g Lammlachse	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelgratin:

400 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	125 ml Milch
125 ml Sahne	125 ml Gemüsefond	1 Stück Parmesan
1 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 Zucchini	1 Aubergine	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
250 ml passierte Tomaten	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Chilisalz	Salz, Pfeffer

Für die Pistazien-Kräuter-Kruste: Den Ofen auf 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten. Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen Mixer geben und auf höchster Stufe fein mixen. Olivenöl nach und nach zugeben bis eine leicht klebrige Konsistenz entsteht.

Sie können für die Kruste auch einfaches Toastbrot verwenden.

Für die Lammlachse: Lammlachse mit Salz und Pfeffer würzen. Dann scharf in einer Pfanne in Olivenöl anbraten und die Kräuter sowie Knoblauch mit hineingeben.

Sobald das Fleisch rundherum Röstaromen angenommen hat, aus der Pfanne nehmen und die Kruste oben aufdrücken. Ein Fleischthermometer anbringen und in den Ofen unter die heißen Grillstäbe geben. Für 3-5 Minuten gratinieren. Die Kruste sollte golden sein und das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von ca. 58 Grad haben.

Für das Kartoffelgratin: Knoblauch abziehen. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Milch, Sahne, Gemüsefond und Knoblauchzehe mit den Kartoffelscheiben in einen Topf geben und für 10 Minuten köcheln lassen.

Salzen, pfeffern und Muskatnuss dazu reiben. Eine Auflaufform mit Butter gut fetten und die Kartoffel-Milch-Sahne-Mischung einfüllen. Parmesan darüber reiben. Gratin für ca. 15 Minuten im Ofen überbacken.

Für das Ratatouille: Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Paprika schälen. Von der Zucchini die Kerne entfernen. Zucchini, Aubergine und beide Paprika in gleich große Stücke schneiden. Nacheinander Aubergine, Paprika und Zucchini mit in die Pfanne geben. Kurz anbraten. Tomatenmark hinzufügen und alles mit den passierten Tomaten aufgießen. Kräuter fein hacken und mit in die Pfanne geben. Für etwa weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chilisalz und Zucker abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 14. April 2021