

# Lamm-Karree mit Kräuter-Kruste, Aubergine im Tomaten-Sugo

## Für zwei Personen

### Für das Tabouleh:

50 g Bulgur	1 Bund Frühlingszwiebel	150 g Kirschtomaten
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zitronen	1 TL Lavendelhonig
125 ml Gemüsefond	100 ml Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz

### Für das Lamm:

1 ganzes Lammkarree	1 Knoblauchzehe	150 g Butter
4 EL Senf	1 Zweig Thymian	Salz

### Für die Kruste:

85 g weiches Weißbrot	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
130 g Butter	80 g Parmesan	60 g gemischte Kräuter
Salz	Pfeffer	

### Für die Aubergine im Sugo:

1 Aubergine	1,5 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g passierte Tomaten	Gemüsefond	1 Zweig Thymian
1 Msp. Kreuzkümmel (gemahlen)	1 Msp. Zimt (gemahlen)	$\frac{1}{2}$ TL Ras el Hanout
1 Prise Zucker	1 EL Butter	Olivenöl
Öl	Salz	

### Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
--------------------------------------

Einen Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze und einen weiteren Ofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Petersilie, Minze und den Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Frühlingszwiebeln putzen, vom Strunk befreien und auch hacken. Tomaten waschen, trockentupfen, hacken und mit den Kräutern und Frühlingszwiebeln mischen.

Bulgur waschen und mit Fond in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Zugedeckt für 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen und zum Schluss mit den Kräutern vermischen.

Für die Marinade Zwiebel abziehen und hacken. Zitronen halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronen waschen, trockentupfen und etwas Schale abreiben. Aus der gehackten Zwiebel, Lavendelhonig, Zitronensaft- und abrieb und Olivenöl ein Dressing herstellen und zum Salat geben. Mit Salz abschmecken **Für das Lamm:**

Lammkarree mit reichlich Salz würzen und rundum mit Senf bepinseln.

Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Lamm mit Knoblauch und Thymian in Butter scharf anbraten und bei 160 Grad für ca. 15 Minuten in den Ofen geben.

### Für die Kruste:

Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. 30 g Butter in einem Topf erwärmen und die Würfel darin glasig dünsten. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und mit dem Weißbrot ohne Rinde in einem Mixer fein mixen. Restliche Butter mit dem Rührbesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Parmesan reiben. Kräuterbrösel, Zwiebel- und Knoblauchwürfel und Parmesan zur Butter geben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf das gegarte Lammkarree geben und bei 220 Grad auf mittlerer Schiene im Ofen gratinieren.

### Für die Aubergine im Sugo:

Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und schälen.

Schale aufbewahren. Aubergine achteln und mit Salz und Zucker würzen.

Scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für den Sugo Schalotten abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Ras el Hanout, einer Prise Zucker und Salz würzen. Thymianblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls zum Tomatensud geben. Sud zu den Auberginen geben und köcheln lassen. Ggfs. Gemüsefond hinzugeben, falls erforderlich. Alles mit Kreuzkümmel und Zimt würzen.

Auberginenschale in sehr feine Streifen schneiden und in heißem Öl frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Aubergine auf einem Teller anrichten. Aufgeschnittenes Lammkarree hinzugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und das Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sandi Elayan am 19. Mai 2021