

# Lamm-Frikadellen mit Tatar von gebackenen Auberginen

## Für 4 Personen

3 Auberginen	10 EL Olivenöl	400 g Lammschulter
1 gekochte Kartoffel	6 Roma-Tomaten	1 rote Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	Salz	gemahlener Schwarzkümmel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Pfeffer, Zucker
1 kleiner Römersalat		

Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Auberginen abspülen, trockenreiben und in der Mitte durchschneiden. Das Fruchtfleisch einritzen. 4 EL Öl in einer großen (ofenfesten) Pfanne erhitzen. Auberginen mit der angeritzten Seite anbraten. Im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten weiter garen. Das Lammfleisch durch den Fleischwolf drehen oder vom Metzger durchdrehen lassen. Die Kartoffel durch eine Presse drücken. 2 Tomaten am Blütenansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomate halbieren, entkernen und klein schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln vom Stiel abstreifen. Die Nadeln fein hacken. Zwiebel, Kartoffel, Rosmarin und Tomate zum Hackfleisch geben. Alles gut mischen und mit Salz und gemahlenem Schwarzkümmel abschmecken. Mit feuchten Händen zu Frikadellen formen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch aus der Schale in ein Sieb kratzen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen, würfeln. Die Schalotte und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten und abkühlen lassen. Auberginenfruchtfleisch mit Schalotten-Knoblauchmischung und etwas Salz hacken, bis ein Tatar entsteht. Die restlichen 4 Tomaten abspülen und trockenreiben. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden. Tomaten aushöhlen. Innen mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Auberginentatar hineingeben und den Deckel wieder aufsetzen. Römersalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Tomateninnere mit 4 EL Olivenöl pürieren und würzen. Römersalat in eine Schüssel geben und mit dem Tomateninneren marinieren. 1 EL Öl erhitzen. Lammfrikadellen darin von allen Seiten knusprig braten. Herausnehmen und mit Auberginentatar und Römersalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2013