

Lamm-Keule mit Kräuter-Joghurt

Für 2 Personen

4 getrocknete Tomaten	4 Tomaten	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Minze	1/2 Bund Basilikum
100 g griechischer Joghurt	1 EL Olivenöl	400 g Lammkeule (gebraten, kalt)
1 Bund Lauchzwiebeln	4 Frühlingsrollenteig	1 EL Butterschmalz

Die getrockneten Tomaten in Wasser einweichen. Frische Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Vorsichtig den Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Das Tomatenfleisch zur Seite stellen. Die ausgehöhlten Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch, Minze und Basilikum fein hacken. Die Kräuter mit dem Joghurt vermischen und die Masse in die Tomaten füllen. Das Tomatenfleisch mit dem Olivenöl pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die getrockneten Tomaten abtropfen und fein würfeln. Das Lammfleisch dünn aufschneiden. Die Lauchzwiebeln fein würfeln. Die Brickteigblätter mit dem Lammfleisch belegen, die getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln darüber streuen, salzen, pfeffern und zu flachen Päckchen formen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Teigpäckchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Die Lammpäckchen mit den Tomaten und dem pürieren Tomatenfleisch auf den Tellern anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 21. April 2009