

## Kraut-Wickel vom Lamm-Rücken mit Ratatouille

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	3-4 große Wirsingblätter
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	5 Halme Schnittlauch
100 g Kalbsfarce	250 g Lammrücken, ausgelöst	Pfeffer
2 EL Butter	200 ml brauner Lammfond	100 ml trockener Rotwein
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	1 rote Paprika
1 Aubergine	1 Zucchini	2 Tomaten
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	50 g Parmesan
1 EL flüssige Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser weich kochen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Basilikum, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter mit der Farce mischen. Kohlblätter leicht überlappend nebeneinander auslegen, mit der Farce dünn bestreichen. Den Lammrücken parieren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, auf die vorbereiteten Kohlblätter legen und vorsichtig, aber fest einschlagen. Den Krautwickel in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butter anbraten, dann im vorgeheizten ca. 12 Minuten braten, dass das Fleisch im Kern noch rosa ist. Während der Bratzeit den Krautwickel mehrmals mit Lammfond begießen. Restlichen Lammfond mit dem Rotwein, einer Knoblauchzehe und 2 Thymianzweigen in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Vor dem Servieren abschmecken. Für das Ratatouille Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten enthäuten, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Gemüsewürfel und einen Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht schmoren. Die Kartoffeln auf ein gebuttertes Backblech legen, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und unter der Grillschlange (oder bei Oberhitze) gratinieren. Nach dem Braten den Krautwickel in Scheiben schneiden, anrichten und die Soße angießen. Die gratinierten Kartoffeln und das Gemüse dazu anrichten.

Otto Koch Freitag, 20. August 2010