

# Lamm-Rücken mit Olivenkruste

## Für 2 Personen

### Für das Lamm:

300 g Lammrücken	Salz, Pfeffer	2 Tomaten
2 EL Olivenöl	30 g schwarze Oliven	30 g getrocknete Tomaten
2 Zweige Thymian	1/2 Bund Basilikum	30 g Weißbrotbrösel
1 Prise Knoblauchsatz	15 g Butter	

### Für das Gemüse:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Aubergine
1 Zucchini	8 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	30 ml Balsamicoessig
30 ml Geflügelfond	1 Schalotte	1 kleine Tomate
3 Blätter Basilikum		

Für das Gemüse:

Paprika schälen, halbieren und entkernen. Paprika, Aubergine und Zucchini in 5 mm dicke Würfel schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Paprikawürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen und Zucchini in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und den fein geschnittenem Rosmarin und Thymian zugeben. Balsamico, Geflügelfond sowie Salz und Pfeffer so lange kräftig rühren, bis sich das Salz aufgelöst hat, anschließend langsam ca. 5 EL Olivenöl zugießen und dabei ständig rühren. Gebratene Gemüsewürfel mit der Vinaigrette mischen und ca. 20 Minuten marinieren. Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze vorheizen. Von dem Lammrücken alle Häute und Sehnen entfernen, und das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, vierteln und in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Oliven und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter mit den Oliven und getrockneten Tomaten unter die abgekühlten Tomatenwürfel mischen. Weißbrotbrösel dazugeben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz würzen.

Für das Lamm:

Lamm in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz kräftig anbraten, so dass das Fleisch innen noch blutig ist. In eine feuerfeste Form umsetzen und mit der Olivenkruste bestreichen und im heißen Ofen bei Oberhitze goldbraun überbacken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen. Schalotte schälen und würfeln, Tomate würfeln. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten die frischen Tomatenwürfel, Schalottenwürfel und Basilikumstreifen unter das marinierte Gemüse mischen. Lammrücken aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt gebratene Polenta.

Jörg Sackmann 05. Februar 2013