

# Lamm-Bällchen, Tomaten, Zwiebel-Creme, Basilikum-Pesto

## Für 4 Personen

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Strunk    2 Zweige Rosmarin    2 Zweige Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchknolle, frisch    Olivenöl

### Für die Lamm-Bällchen:

500 g Lammfleisch, Keule    1 EL Senf    Salz  
Pfeffer    100 g Paprika    1 Tomate  
100 g Zucchini    2 EL Olivenöl    1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian    60 g Weißbrot    80 ml Sahne  
1 Ei    30 g Butter

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Strunk    2 Zweige Rosmarin    2 Zweige Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchknolle, frisch    Olivenöl

### Für die Zwiebelcreme:

250 g weiße Zwiebeln    1 Zweig Thymian    1 Zweig Rosmarin  
1 Prise Zucker    Salz    Pfeffer  
2 EL Olivenöl    250 g Schafsjoghurt    1 Prise Kreuzkümmel

### Für das Pesto:

80 g Basilikum    2 Knoblauchzehen    60 g Parmesan  
5 g Meersalz    15 g Pinienkerne    150 ml Olivenöl

### Außerdem:

1 kleiner Kopf Romanasalat    4 EL Olivenöl    3 EL Balsamico  
Salz    weißer Pfeffer    1 Prise Zucker

1. Für die confierten Tomaten den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten samt Strunk vorsichtig waschen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Knoblauch schälen.

Tomaten mit Kräutern und Knoblauch in eine Auflaufform geben und so viel Öl angießen, dass die Tomaten bedeckt sind. Für mind. 3 Stunden im Backofen confieren. Anschließend im Öl auskühlen lassen.

Das Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Paprika waschen, mit den Sparschäler schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate und Zucchini waschen und ebenfalls fein würfeln. Zucchiniwürfel in 1 EL Olivenöl kurz anbraten.

Knoblauch schälen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden, das Brot in Würfel schneiden und die Würfel in 1 EL Olivenöl anrösten.

Gemüsewürfel, Sahne, Ei, Brotwürfel, Thymian und die gepresste Knoblauchzehe zum Lammhack geben und gut verkneten. Die Masse abschmecken, in 60 Gramm schwere Fleischbällchen formen und in Butter langsam braten.

Für die Zwiebelcreme die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

Zwiebeln mit den Gewürzen und den Kräuterzweigen in Olivenöl goldbraun schmoren. Kräuterzweige entfernen, Joghurt und Kreuzkümmel hinzufügen und im Standmixer sehr fein pürieren.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Parmesan reiben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut pürieren.

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Aus Öl, Balsamico und den Gewürzen ein Dressing rühren und den Salat marinieren.

Salatblätter auf die Teller geben. Zwiebelcreme darauf verteilen. Lammkugeln aufsetzen. Confierte Tomaten und Basilikumpesto zugeben.

Jörg Sackmann am 11. September 2018