

Lamm-Koteletts mit Kräuter-Butter und Ratatouille

Für 2 Personen

500 g Lammkarree	400 g Zucchini	400 g Tomaten
200 g gelbe, rote Paprika	1 Aubergine	1 Zitrone
2 Zwiebeln	6 Knoblauchzehen	200 g weiche Butter
Olivenöl	1 Bund Majoran	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian	Piment
Salz	Meersalz	weißer Pfeffer

Die Zucchini waschen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die Aubergine schälen, von den Enden befreien und klein schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zwei Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen und anschließend abziehen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Paprikaschoten vom Strunk und den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Anschließend das Ganze in etwas Olivenöl etwa 25 Minuten schmoren und mit Salz und Piment abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas Basilikum, Petersilie und Majoran zupfen, fein hacken und mit der Butter vermengen. Das Ganze mit Meersalz, weißem Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die weiche Butter auf eine doppelte Lage Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle wickeln und in den Kühlschrank geben. Das Lammkarree waschen und trocken tupfen. Anschließend sorgfältig die Häutchen zwischen den Knochen entfernen und in einzelne Koteletts teilen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts von jeder Seite etwa zwei Minuten anbraten. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit dem Thymian zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Die Kräuterbutter aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden. Die Lammkoteletts mit der Kräuterbutter und dem provenzalischen Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Lea Linster am 21. April 2011