

Lamm-Rücken mit Kartoffel-Saltimbocca, Ratatouille, Pesto

Für zwei Personen

300 g Lammkarree	10 Scheiben Parma-Schinken	10 kleine La Ratte-Kartoffeln
1 Aubergine	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Zucchini	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
75 g Basilikum	2 EL Pinienkerne	20 kleine Salbeiblätter
50 g Parmesan	60 ml Olivenöl	2 EL Tomatensaft
2 EL Balsamico	200 ml Olivenöl	Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Karree salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf in Olivenöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen sechs Minuten garen. Danach das Fleisch für weitere fünf Minuten in Alufolie ruhen lassen. Die Paprikaschoten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Aubergine ebenfalls in feine Würfelschneiden. Das Gemüse in einer heißen Pfanne anbraten. Eine Zehe fein gehackten Knoblauch, Rosmarin und Balsamico zugeben und mit dem Tomatensaft vermischen. Kurz köcheln lassen und zur Seite stellen. Den Basilikum, eine Knoblauchzehe, die Pinienkerne, 200 Milliliter Olivenöl zu einem Pesto mixen. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben und vermengen. Die Kartoffeln kochen, aber nicht komplett garen. Die Kartoffeln abgießen und pel- len. Anschließend etwas einschneiden und ein Salbeiblatt in die Kartoffel stecken. Die Kartoffeln mit dem Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel auf der Nahtseite anbraten, vorsichtig wenden und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Lammkarree auf einem Teller anrichten und das Ratatouille und die Kartoffeln dazugeben. Mit dem Pesto garnieren und servieren.

Nelson Müller am 23. August 2013