

# Lamm-Rücken mit Kräuter-Kruste und Oliven-Jus

## Für zwei Personen

### Für die Kräuterkruste:

2 Sch. Toastbrot ohne Rinde	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	4 EL weiche Butter
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

### Für das Lamm:

2 Lammlachse, à 180 g	Olivenöl	1 Prise feines Meersalz
Pfeffer		

### Für die Oliven-Jus:

1 EL Taggiasca Oliven	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein	200 ml Lammfond
4 Zweige Bohnenkraut	2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

### Für die Auberginen:

1 große Kartoffeln	1 kleine Aubergine	4 Kirschtomaten
2 getrocknete Tomaten	20 g Parmesan	1 Zweig Thymian
Olivenöl	Salz	

### Für die Kräuterkruste:

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Kräuter, Knoblauch und das Toastbrot mixen. Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen und Kräuter-Knoblauch-Toastbrot-Mischung unterheben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Zwischen Backpapier in Form der Lammlachse ausrollen und kaltstellen.

### Für das Lamm:

Lammlachse trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Pfanne für die Oliven-Jus weiterverwenden.

### Für die Oliven-Jus:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauch in Lamm-Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Rotwein und rotem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Lammfond hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Die Oliven vierteln. Sauce passieren und nach Bedarf noch etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Oliven abschmecken.

### Für die Auberginen:

Kartoffeln schälen, waschen und längs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm) ausstechen. Kartoffeltaler in kochendem Salzwasser blanchieren.

Aubergine waschen und in Scheiben schneiden. Leicht salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Auberginen scheiben entnehmen und vierteln. Kirschtomaten waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Thymian und getrocknete Tomaten fein hacken und vermischen. Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Je 1 TL gehackte Tomatenmasse darauf verteilen, danach Auberginenviertel und

Kirschtomatenscheiben fächerartig darauf anrichten. Parmesan reiben und Auberginen-Törtchen damit bestreuen.

Kräuterkruste auf den Lammlachsen verteilen, auf ein Backblech geben und mit den Auberginentörtchen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten gratinieren.

Die Lammlachse halbieren und mit den Auberginen-Törtchen und der Oliven-Jus auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 01. Juli 2022