

Lamm-Koteletts mit Tomaten-Butter, Auberginen-Tatar

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

8 Lammkotelettes	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Butter:

100 g weiche Butter	50 g Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
1 Orange, davon Abrieb	8 Basilikumblätter	1 Prise Zucker

Für das Tatar:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	1 TL Paprikamark	2 Zweige Blatt Petersilie
1 TL geräuch. Paprikapulver	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Gurke:

1 Schlangengurke	50 g Joghurt, 10%	1 TL Harissapaste
Salz		

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rosmarin fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken.

Lammkotelettes mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch marinieren. Auf einem Grill rosa grillen.

Für die Butter:

Butter schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Orangenschale abreiben. Knoblauch abziehen und reiben.

Basilikum fein hacken. Butter mit Orangenabrieb, Tomatenmark, Knoblauch und Basilikum abschmecken. Die Tomatenbutter kann zu einer Rolle eingedreht oder als kleine Röschen aufdressiert werden.

Für das Tatar:

Aubergine halbieren, die Schnittfläche kreuzartig einritzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und ca. 20 Minuten im Backofen schmoren, anschließend das Fruchtfleisch herauskratzen und fein hacken. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Petersilie hacken.

Zitrone halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und reiben.

Aubergine mit Zwiebel, Olivenöl, Zitronensaft, Paprikapulver, Knoblauch, Paprikamark und Petersilie anmachen und final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gurke:

Schlangengurke schälen, dann mit dem Sparschäler immer weiter schälen, sodass lange Gurkenstreifen entstehen. Diese salzen und kurz schwitzen lassen. Anschließend sanft ausdrücken und mit Joghurt und Harissapaste verrühren. Gut gekühlt servieren.

Mario Kotaska am 11. August 2023