

Lamm-Koteletts, Thymian-Kartoffelkuchen, Ratatouille

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Lammkarrees à 150 g	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Olivenöl	Salz

Für den Thymian-Kartoffelkuchen:

250 g mehliges Kartoffeln	1 Zitrone, davon Abrieb	1 Ei
30 g Eigelb	3 Zweige Thymian	Muskatnuss
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Zucchini
1 weiße Zwiebel	2-3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Chilischote
1 Orange	1 EL Tomatenmark	Kalbfond
1 Zweig Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Schalotten-Sauce:

200 g Schalotten	50 g Butter	kalte Butter
150 ml Rotwein	130 ml Portwein	100 ml Kalbsfond
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Lammkarree in gleich große Stücke bzw. Lammkoteletts mit jeweils einem Knochen schneiden. Fleisch von beiden Seiten salzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen, etwas Olivenöl dazugeben und die Koteletts beidseitig kurz scharf anbraten, sodass sie von beiden Seiten schöne Röstaromen haben. Pfanne auf die Seite ziehen und den angedrückten Knoblauch, Rosmarin und die Butter dazugeben. Das Fleisch mit der zerlassenen Butter kurz übergießen. Dann aus der Pfanne nehmen, ruhen lassen und mit den restlichen Zutaten anrichten. Wichtig: Das Lammkotelett sollte in der Mitte zart rosa sein.

Für den Thymian-Kartoffelkuchen:

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Anschließend im heißen Zustand schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, gerebelten Thymian und etwas Zitronenabrieb schnell abrühren und diese Masse etwas rasten lassen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Öl erhitzen und einen mittelgroßen Ausstecher mit Öl einreiben. Darin 1-2 Esslöffel von der Kartoffelmasse langsam anbraten. Dann wenden und Pfanne mit Kartoffelkuchen in den vorgeheizten Ofen geben. Im Backofen ziehen lassen bzw. bis zum Servieren warmhalten.

Tipp:

Die Kartoffelmasse etwas überwürzen, da die Kartoffel viel Geschmack schluckt.

Für das Ratatouille:

Zwiebel abziehen. Paprikaschoten waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zucchini waschen. Zwiebel, Paprika sowie Zucchini in 0,5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und zusammen mit der Chilischote fein hacken.

In einer Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stärke erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin glasig braten. Anschließend Paprika hinzugeben, die Hitze etwas erhöhen und für ein paar Sekunden rösten. Zum Schluss die Zucchini dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Tipp: Das Gemüse in einer nicht zu kleinen Pfanne braten, damit das ganze Gemüse flach aufliegt und gut anbraten kann.

Gemüse mit Tomatenmark tomatisieren und nochmals kurz rösten. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit einem Schuss Fond die Konsistenz bestimmen.

Orange schälen und mit einem Messer filetieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Vor dem Anrichten Orange zusammen mit der Petersilie rasch unter das Ratatouille-Gemüse mischen. Zum Schluss eventuell etwas Orangensaft aus den Orangerückständen zum Gemüse pressen.

Für die Schalotten-Sauce:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit etwas Zucker und Butter in einer Pfanne anschwitzen und kurz rösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit dem Fond aufgießen und zusammen mit Thymian und Lorbeer einköcheln. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und auf Konsistenz bringen.

Alexander Kumptner am 29. September 2023