

Lamm-Rücken, Olivenjus, Ratatouille, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Lamm und die Jus:

400 g Lammlachs	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 TL Oliventapenade	100 ml Rotwein	200 ml Lammjus
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Ratatouille:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	1 Zweig Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	100 g Parmesan	50 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Lamm und die Jus:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl scharf anbraten. Kräuter und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und im Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad garen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und mit Lammjus auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Oliventapenade dazugeben, mit Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ratatouille:

Paprika schälen, halbieren und entkernen. In Rauten schneiden und in Öl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann Thymian und Knoblauch dazugeben. Mit dem Tomatensaft ablöschen und das Gemüse garziehen lassen.

Für das Pesto:

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nelson Müller am 26. April 2024