

# Mediterranes Lamm-Lachs-Schnitzel-Crostini

Für 4 Personen

## Pesto:

2 Zehen Knoblauch	50 g Pinienkerne	75 g Öl-Tomaten, getrocknet
1 EL Tomatenmark	100 ml Olivenöl, mild, nativ	30 g Parmesan
Kresse	Salz	Pfeffer

## Crostini:

1 Ciabatta	1 Zucchini	1 Aubergine
1 Paprika, rot	1 Paprika, gelb	80 ml Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	0,5 Knolle Knoblauch
Salz	Pfeffer	

## Lammschnitzel:

600 g Lammlachse	Öl	Salz
Pfeffer	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum
Parmesan	Kresse	

Pesto:

Zwei Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Dann abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten grob hacken. Knoblauch, Pinienkerne, Tomaten, Tomatenmark, etwas Kresse und Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Parmesan fein reiben, untermischen und das fertige Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Crostini:

Zwei Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, mit den Knoblauchwürfeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen fünf bis acht Minuten rösten. Die Zucchini und Aubergine putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Paprika putzen und achteln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Thymian, Rosmarin und den restlichen Knoblauch zugeben und das Gemüse darin nacheinander grillen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen warm stellen.

Lammschnitzel:

Lammlachse in acht Stücke schneiden, diese zwischen zwei leicht geölten Folien flach klopfen. Anschließend in der Grillpfanne von beiden Seiten eine Minute braten, salzen und pfeffern. Ciabatta, Gemüse, Fleischscheiben und einige Basilikumblätter abwechselnd aufeinander schichten, dabei immer wieder mit etwas Pesto beträufeln. Zuletzt mit frischen Schnittlauchröllchen, etwas Kresse, gehobeltem Parmesan und dem restlichen Pesto fertig stellen und servieren.

Johann Lafer am 30. April 2010