

# Lamm-Rücken, Senf-Estragon-Lavendelkruste, Ratatouille

## Für 4 Portionen

### Lammrücken:

800 g Lammrücken	5 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	1-2 TL Dijonsenf	½ TL Senfpulver
1 TL süßer Senf	1 EL Estragon	1 TL Lavendelblüten
Salz, Pfeffer	1 Bund Petersilie	2 Eigelb
60 g Panko-Brösel		

### Ratatouille:

2 EL Olivenöl	1 Möhre	1 rote Paprika
1 Zucchini,	1 Gemüsezwiebel	1 Aubergine
4 Tomaten	3 Knoblauchzehen	1 TL Zucker
1 TL gehackter Rosmarin	1 Tl gehackter Thymian	1 Tl gehackter Petersilie
Salz, Pfeffer		

### Lammrücken:

Den Lammrücken parieren. Das Fleisch salzen. Von allen Seiten bei hoher Hitze 2 bis 3 Minuten direkt angrillen und in Alufolie warmhalten.

Für die Senfkruste die Schalotten und den gehackten Knoblauch in Olivenöl glasig andünsten und anschließend in eine Schüssel geben. Dazu kommen die verschiedenen Senfsorten, der gehackte Estragon, die Lavendelblüten, Salz, Pfeffer, Petersilie, die Eigelbe und das geriebene Weißbrot oder Paniermehl zur Bindung. Alles gut vermengen.

Die Masse auf den trocken getupften Lammrücken 3 bis 4 mm dick aufstreichen. Den Lammrücken im geschlossenen Grill bei 160 °C bis 170 °C 10 bis 15 Minuten garen, bis er eine Kerntemperatur von 58 °C bis 59 °C hat.

Anschließend in leicht schräg geschnittenen Scheiben auf dem Teller fächerförmig anrichten, dazu kann Ratatouille gereicht werden.

### Ratatouille:

Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Auf der heißen, geölten Grillplatte zuerst die Karottenstücke scharf angrillen und, nachdem sie Farbe bekommen haben, in eine große Schüssel geben. Danach in dieser Reihenfolge Paprika, Zucchini, Zwiebel und die Aubergine angrillen und ebenfalls in die Schüssel füllen.

Im Anschluss Tomatenstücke, gehackten Knoblauch und den Zucker zufügen und alles mischen. Die Gemüsemischung nun nochmals aus der Schüssel auf die Grillplatte geben und erwärmen. Die Kräuter hinzugeben, mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und servieren.

test Juni 2012