

Güvec mit Lamm-Koteletts

Für 4 Portionen:

Für das Güvec:	600 g festk. Kartoffeln	2 kleine Zucchini
1 große rote Paprikaschote	1 große Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	4 EL Olivenöl	3 große Strauchtomaten
150 ml heiße Gemüsebrühe	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)	Zitronensaft, Salz, Pfeffer
180 g Fetakäse		
Für das Fleisch:	12 Lammkoteletts (mit Knochen)	Salz, Pfeffer
3 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 EL neutrales Öl

Zutaten zerkleinern:

Für das Güvec die Kartoffeln schälen und in fingerkuppengroße Würfel schneiden. Zucchini und Paprika waschen und längs vierteln.

Stielansatz und Kerngehäuse der Paprika entfernen, dann mit den Zuchnivierteln in Würfel von derselben Größe wie die Kartoffeln schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Thymianblättchen von den Zweigen streifen und mit der Petersilie fein schneiden.

Güvec zubereiten:

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze anbraten. Inzwischen die Tomaten auf der Unterseite kreuzweise einritzen und mit kochend heißem Wasser übergießen. Nach 1 Minute das Wasser abgießen. Die Tomaten häuten, halbieren und ohne Stielansatz grob hacken. Die Tomaten zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und durchschwenken. 1 Schuss Gemüsebrühe angießen und die Kartoffeln etwa 10 Minuten weich garen. Falls die Flüssigkeit zu stark verkocht, etwas mehr Brühe angießen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Gemüse braten:

In einer zweiten Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Zucchini und Paprika dazugeben und 45 Minuten weich, aber noch bissfest braten.

Kartoffel-Gemüse-Mischung überbacken:

Das Gemüse mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Die geschälten Tomaten angießen dabei leicht zerkleinern, die Hälfte der Petersilie und den Thymian dazugeben, alles durchschwenken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Gemüse-Mischung in ein gewässertes Tongefäß oder eine andere ofenfeste Form umfüllen, mit dem zerbröselten Feta bestreuen und im heißen Ofen 10-15 Minuten überbacken.

Lammkoteletts braten:

In dieser Zeit für das Fleisch die Lammkoteletts mit 1 Prise Salz würzen. Rote Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln halbieren und in Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Das neutrale Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Koteletts darin je nach Dicke von beiden Seiten jeweils 2-3 Minuten scharf braten. Herausnehmen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch im Fett der Fleischpfanne glasig anschwitzen. Die restliche Petersilie untermischen und mit 1 Prise Salz würzen. Das Fleisch ebenfalls noch einmal etwas Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Das überbackene Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen.

Je 3 Lammkoteletts anlegen und mit der Zwiebel-Petersilien-Mischung toppen.

Frank Rosin am 24. Januar 2021