

Mit Herz am Herd | Lammkoteletts mit Kräuterkruste und Ratatouille

Zutaten für 4 Personen:

- 1,2 kg Lammkoteletts
- 200 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- Senf

Für die Kräuterkruste:

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 60 g weiche Butter
- 50 g Weißbrot (vom Vortag)
- 3 Stiele Petersilie und Thymian
- 1 Eigelb

Für die Ratatouille:

- je 2 Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika rot und gelb, Knoblauchzehen und Zwiebeln
- je 2 Zweige Thymian und Rosmarin, klein gehackt
- 100 ml Olivenöl
- 1 Prise Salz und frischer Chili
- 2 Tomaten
- 200 ml passierte Tomaten

Zubereitung:

Für die Kruste Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Brot entrinden und klein schneiden. Kräuter waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Brot und Kräuter im Mixer pürieren. Danach mit den restlichen Zutaten verrühren, abschmecken, auf eine Folie legen, die Masse zu einer Rolle drehen und kühl stellen.

Cliffs Tipp: Die Kräuterkrustenrolle kann auch gut eingefroren werden.

Die Lammkoteletts von allen Seiten anbraten. Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne dazulegen. Das Lammkarree auf der Oberseite mit Senf bestreichen. Die Kräutermasse drauf verteilen und andrücken.

Danach im Ofen für 12 Minuten bei 180 °C garen, herausnehmen und in Alufolie abgedeckt bis zum Anrichten warmhalten.

Für die Ratatouille das Gemüse putzen, waschen und in Scheiben schneiden (Knoblauch und Zwiebel etwas kleiner). Paprika halbieren und 25 Minuten im Ofen bei 180 °C rösten, bis sich die Haut löst. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse nacheinander 5 Minuten anbraten und beiseite legen.

Kleingewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Die kleingehackten Kräuter dazu und anbraten. Blanchierte und passierte Tomaten dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Am Schluss mit Salz und Chili abschmecken.

Tomaten-Sauce in eine Auflaufform geben, bis der Boden bedeckt ist. Gebratenes Gemüse abwechselnd hintereinander schräg einschichten. Frisch gehackten Rosmarin und Thymian darüberstreuen und bei 180 °C für 10 Minuten in den Ofen geben.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 10.02.2018