

Frisch gekocht
Donnerstag, 17. März 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Lammrücken mit Erdäpfelflan und Ratatouille

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Lammkarree (mit Fettauflage), Butterschmalz, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Für den Erdäpfelflan: 600 g mehlig-e Erdäpfel (gekocht), 6 Eier, 250 g braune Butter, Salz, Muskatnuss.

Für die Ratatouille: je 1 gelber Paprika, 1 roter Paprika, 1 grüner Paprika, 1 Zucchini, 2 Tomaten, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl, etwas Kalbsfond.

Zum Dekorieren: dünne Zucchinistreifen gerollt, geröstete Pankobrösel, Basilikum, geschmorter Knoblauch*, Lammsauce**

Zubereitung

Für die Ratatouille Paprika und Tomaten schälen. Jedes Gemüse (Paprika, Tomaten, Zucchini) separat in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zucchini jeweils mit gehacktem Knoblauch und Rosmarin in Olivenöl anbraten. Tomaten ebenfalls kurz anbraten, mit etwas Fond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark abschmecken. Die Paprika- und Zucchinwürfel zugeben und noch etwas schmoren.

Für den Erdäpfelflan Erdäpfel, Eier, braune Butter, Salz und Muskatnuss vermischen, in eine Terrinenform füllen, diese mit hitzebeständiger Klarsichtfolie abdecken und in einem Wasserbad (oder Dampfgarer) bei 80 °C ca. 30-45 Minuten pochieren.

Das Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz rundum anbraten, Thymian, Rosmarin und Knoblauch begeben, im Rohr bei 170 °C 5 bis bis 8 Minuten braten. Danach das Fleisch an einem warmen Ort rasten lassen.

Den Erdäpfelflan 1 cm dick aufschneiden und mit der Ratatouille bestreichen. Gemeinsam mit dem in Scheiben geschnittenen Lammrücken auf Tellern anrichten. Mit Pankobröseln bestreuen, mit Zucchiniröllchen, geschmortem Knoblauch, Basilikum und Lammsauce servieren.

*Knoblauchzehen 2-3 Minuten in Wasser kochen, abseihen und diesen Vorgang 3 Mal wiederholen. Anschließend in Olivenöl braten, mit Salz, Rosmarin, Thymian und Basilikum aromatisieren.

** Lammabschnitte im Bratenrückstand anbraten, mit Kalbsfond aufgießen. Reduzieren und mit kalter Butter montieren.