

Lammrücken mit Balsamicosauce

- + Aubergine mit Ziegenkäse und confierter Tomate -
- + Zucchinischiibe mit Zucchinipesto
- + Kartoffelgratin



für 2 Personen

(sehr aufwendig, für 4 Personen Zutaten verdoppeln, an der Zeit wird sich nicht arg viel ändern)

Vorarbeiten: 1-2 Tage vorher Tomaten confieren und Zucchinipesto herstellen (siehe Anhang)

Vorarbeiten: Zucchini- und Auberginenscheiben braten/grillen (geht auch am Vortag)

Kartoffelgratin: 100 min

Sauce: 45 min

Lamm: 25 Minuten

Anmerkung:

Kartoffelgratin, Beilagen, Sauce und Lamm können zeitlich überlappend gemacht werden; bis das Essen fertig ist, sind es dann 100-120 min Arbeitszeit **ohne** die Vorarbeiten.

Zutaten:

2 Lammrücken (Lammlachse à 120-150 g)

Olivenöl

Lammgewürz oder Salz + Pfeffer

Balsamicosauce:

2 El Olivenöl

1/2 Stange Lauch, gewürfelt

1 Stange Staudensellerie

3 Schalotten, grob gewürfelt

1 Knoblauchzehe, ungeschält

30 ml Aceto balsamico

60 ml kräftiger Rotwein

400 ml Lammfond

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

1 Lorbeerblatt

evtl. Salz + Pfeffer

Beilagen:

1 Crottin de Chavignol (kleiner runder fester Ziegenkäse)
2 lange Streifen Südtiroler Speck

Kartoffelgratin:

250 g Kartoffeln (festk.)
80 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
80 g Emmentaler, gerieben
Salz + Pfeffer
40 ml Milch
1 kleines Eigelb
Butterflöckchen

bereits fertig sollten sein:

2 dicke Auberginenscheiben (1,5 cm) quer rund gebraten/gegrillt
2 lange Zucchiniestreifen, gebraten
4 El Zucchinipesto (s. Anhang)
2 confierte Tomaten (s. Anhang)

Zubereitung:**Schritt 1**

Backofen auf 180° vorheizen und das Kartoffelgratin zubereiten, es gart zuallererst 60 min im Backofen bei **180°**.

Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Schritt 2

Wenn das Gratin im Ofen ist, die Sauce zubereiten:

Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen, Lauch, Staudensellerie, Schalotten und Knoblauchzehe darin andünstern. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen, Lammfond angießen, Kräuter hinzufügen und die Sauce offen auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen lassen (ca. 25 min). Die stark reduzierte Sauce durch ein Haarsieb giessen, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Schritt 3

Auch die Beilagen vorbereiten: Ziegenkäse durchschneiden, je mit einer Scheibe Speck umwickeln, auf eine feuerfeste Platte setzen. Auberginenscheiben, Tomaten und Zucchiniestreifen daneben legen. Das Zucchinipesto (in einem weiten Förmchen) auch auf auf die Platte setzen.

Diese Platte kommt in den Ofen, wenn die Temperatur 100° erreicht hat und bleibt bis zum Anrichten darin.

Schritt 4

Nach einer Stunde den Ofen **auf 100°** zurückschalten. Gratin bleibt drin, die Platte (s. Schritt 3) mit den Beilagen und 2 Teller kommen noch zum Wärmen hinein.

Schritt 5

Jetzt die Lammrücken würzen, auf allen Seiten in heissem Olivenöl scharf anbraten (7 min). Aus der Pfanne nehmen und im **100°** heißen Backofen **15 min** ruhen lassen.

Schritt 6

Anrichten:

Auf jeden der heißen Teller einen Streifen Kartoffelgratin legen.

Auf die Auberginenscheibe kommt der geschmolzene Ziegenkäse, die confierte Tomate daneben.

Die Zucchini scheiben rollen (im Servierring) und mit Zucchinipesto füllen.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in die Mitte der Teller setzen, die Sauce seitlich angießen und alles sofort servieren.

Anhang:

Gewürztomaten à la Liebstockel:

Tomaten: Roma oder Torino

Tomatenstrünke herausschneiden, die Tomaten kreuzweise einschneiden und in leicht kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abkühlen. Tomaten häuten, entkernen, vierteln und innen glatt schneiden. Tomatenviertel mit dem Plattiereisen leicht anklopfen, dann mit Meersalz beidseitig würzen, mit Gemisch aus Olivenöl und Knoblauch sowie fein gehacktem Thymian bestreichen. Die Tomatenviertel 2-3 Stunden in 90°C warmen Backofen garen lassen.

Zucchinipesto nach Ariane:

250 g Zucchini (möglichst kleine), 2 El Olivenöl zum Braten, Salz, 25 g Pistazien, 8 Blättchen glatte Petersilie, grob geschnitten, 15 g Parmigiano reggiano, gerieben, 60 ml Olivenöl, Salz + Pfeffer

Zucchini in kleine Würfel schneiden und in 2 El Olivenöl 2 min weich dünsten, leicht salzen, abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen zusammen mit Pistazien und Petersilie in einem Mixer zu Pesto verarbeiten. Parmigiano hinzufügen und so viel von dem Olivenöl einarbeiten, bis es ein geschmeidiges Pesto ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.