

Auberginenschnecken zu Lammrückenfilet



für 2 Personen

Zubereitungszeit für die Schnecken (kann vorbereitet werden): bis 120 min + 45 min im Ofen

Zubereitungszeit Lammrücken: 2 Stunden marinieren + 8 min anbraten

+ 20 min im Backofen bei 100°

Nicht schwierig, nur etwas langatmig, jedoch so gut vorzubereiten, dass letztendlich entspannt auf die Fertigstellung gewartet werden kann. Auch ohne Lammrücken toll.

Zutaten:

für 6 Schnecken:

12-18 Auberginenscheiben (2 Auberginen, ca. 500 g)

6 Zucchinistreifen (1 Zucchini, ca. 330 g)

6 Paprikastreifen (3 lange Spitzpaprika, ca. 350 g)

Olivenöl

aromatische Füllung:

2 junge Knoblauchzehen

1 Schalotte

1 gelber Peperoncino, ohne Kerne

Olivenöl

16 schwarze Oliven à la grecque, entsteint

2 Tl Kapern

50 g Rosinen

2 El Aceto balsamico

Pfeffer

125 g Mini- Mozzarella di bufala

12 grosse Basilikumblätter

2 Lammrückenfilets (-lachse) à 150 g

2 El Teriyaki-Sauce

1 Tl Rosmarin, gehackt

1 Tl Thymian, gehackt

Fleur de sel

Pfeffer

2 El Pinienkerne, trocken angeröstet

Zubereitung

Als erstes das Gemüse vorbereiten: Auberginen und Zucchini waschen, in gleichmässige nicht zu dicke, aber lange Scheiben schneiden, Spitzpaprika waschen, längs halbieren und entkernen.

Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Zwei Backbleche grosszügig mit Backpapier auslegen, etwas Olivenöl darauf verteilen. Die Auberginenscheiben eng nebeneinander auf die Bleche legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und es bleibt auch noch Platz für die Spitzpaprika. Nach 15 min die Paprika herausnehmen, auf einen Teller legen, mit einem kalt-nassen Küchenpapier abdecken. Die Auberginenscheiben wenden, noch 5 min im Backofen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Teller gestapelt abkühlen lassen.

Während dieser Zeit in einer Pfanne mit wenig Olivenöl die Zucchinischeiben von beiden Seiten hellbraun braten, dann auf die Auberginenscheiben legen und abkühlen lassen. Wenn die Spitzpaprika ebenfalls gut abgekühlt sind, wird vorsichtig die Haut abgezogen.

Zeitaufwand: 30 min

Für die aromatische Füllung die Schalotten fein schneiden, in etwas heissem Olivenöl anschwitzen, feingeschnittenen Knoblauch und Peperoncino zufügen, 5 min schmurgeln. Rosinen, Oliven und Kapern grob hacken und dazugeben. Aceto balsamico angiessen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit Pfeffer abschmecken.

Zeitaufwand: 20 min.

Ein Stück Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche auslegen, denn dadurch lässt sich alles besser aufrollen, nichts kann auf der Fläche festkleben. 2-3 Auberginenscheiben (je nach Grösse und leicht überlappend) oben hinlegen, darauf überlappend einennach Grösse und leicht überlappend) oben hinlegen, darauf überlappend einen Zucchinostreifen und darauf dann den Paprikastreifen legen.

Die Oliven-Knoblauch-Masse darauf verstreichen und festdrücken. 2 Mini-Mozzarella in Basilikumblätter legen, diese auf das untere Stück der Zucchinischeibe legen und von unten nach oben aufrollen. Die Schnecke seitlich schön festdrücken und in eine kleine Form, die mit etwas Olivenöl ausgefettet wurde, legen. Restliche Mozzarellakügelchen dazwischen legen.

Bis hierhin lässt sich alles schon früher zubereiten, auch am Vortag.

Zeitaufwand: 15 min

Übrige Auberginen- und Zucchinischeiben würfeln, friere sie ein und verwende sie irgendwann für ein Pastagericht.

Lammrücken 2 Stunden in Teriyaki-Sauce marinieren, nach einer Stunde wenden. Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit das Fleisch zum Braten nicht zu kalt ist.

Backofen auf 200° aufheizen. Die Auberginenschnecken mit Rosmarin-Thymian bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und 15 min erhitzen.

Nun die Temperatur herunterschalten -Backofentür öffnen - auf 90-100° für die Lammrückenfilets. Teller und eine längliche Form in den Backofen stellen. Die Schnecken bleiben noch im Ofen.

Lammlachse gut abtrocknen und in heissem Olivenöl von allen Seiten anbraten (ca. 8 min). Im bis 100° heissen Backofen (nicht höher) 20 min in einer leicht schräg gestellten Form nachgaren. Thymian und Rosmarin sehr fein hacken.

Jetzt noch die Pinienkerne ohne Fettzugabe in einem Pfännchen goldbraun rösten (das geht fix, also aufpassen. Ich habe schon oft den Fehler begangen, sie aus dem Auge zu lassen und dann waren sie ruckzuck verbrannt).

Zum Anrichten die Auberginenschnecken aus dem Ofen nehmen und je eine auf die heissen Teller setzen. Die Lammlachse in schmale gerade Scheiben schneiden, rosettenförmig davor legen, mit Fleur de sel, Pfeffer sowie gehacktem Thymian und Rosmarin bestreuen. Jetzt noch die gerösteten Pinienkerne darüber geben und sofort servieren.