

Lammrücken unter der Bärlauchhaube mit Rosmarinsoße, Ratatouille und Kartoffelgratin



Zutaten für 6 Personen

Lammrücken mit Bärlauchhaube

- 800g Lammrückenfilet
- 1 Rosmarinzweig und Thymianzweig
- 120g Bärlauch
- 15g grober Senf
- 1 Ei
- 250g Butter weich
- 70g Brösel
- Salz/Pfeffer

Kartoffelgratin

- 60g Butter
- 70g Zwiebelstreifen
- 700g Kartoffeln in Scheiben
- 350ml Sahne
- 1 feingeriebene Knoblauchzehe
- 50g feingeriebener Parmesan
- Salz und Muskat

Ratatouille

- 50g Schalottenwürfel
- jeweils 150g rote, gelbe und grüne Paprika, Aubergine, gewürfelt
- 200g Zucchini, gewürfelt
- 100g Tomatenfleisch, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe mit etwas Olivenöl püriert
- 1 Rosmarin- und Thymianzweig
- Salz/Pfeffer

Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Anschließend die Kartoffeln, den feingeriebenen Knoblauch und die Sahne hinzufügen, kurz aufkochen lassen und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Mischung in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C etwa 30-40 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar und die Oberfläche goldbraun ist.

Während das Gratin im Ofen ist, die Lammrückenfilets vorbereiten. Dazu die Filets mit frischen Kräutern in einer heißen Pfanne in etwas Öl anbraten. Danach mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Gitter im Ofen bei 160°C für etwa 8 Minuten garen.

Für die Kräuterhaube den Bärlauch in etwas Butter fein pürieren. Anschließend mit Ei, Semmelbröseln und grobem Senf vermengen und mit Salz abschmecken. Die Masse in ein Gefäß füllen und kalt stellen. **Tipp:** Übrig gebliebene Haubenmasse lässt sich gut einfrieren und später zum Überbacken von Fisch oder Fleisch verwenden.

Sobald das Fleisch aus dem Ofen kommt, die vorbereitete Kräuterhaube gleichmäßig darauf verteilen und unter der Grillfunktion (Oberhitze) kurz bräunen lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und für etwa 8 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen das Gemüse waschen und in gleich große Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin anschwitzen, dann Paprika und Zucchini hinzufügen. Nach 4–5 Minuten die Aubergine dazugeben und weiterdünsten. Zum Schluss mit etwas Knoblauchöl aromatisieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenwürfel erst ganz am Ende hinzufügen und nur kurz erwärmen.

Für die Soße 2 Rosmarinzweige fein zupfen, die Nadeln klein schneiden und zum Schluss in die 600 ml Lammsoße geben. Die harten Zweige können beim Ansetzen einer Soße mitgekocht oder für einen Gemüsefond verwendet werden.