



Jürgen Focks

Lammrücken mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Ratatouille und Süßkartoffelstampf

Zutaten für zwei Personen

Für das Lamm:

2 Lammrücken à 200 g
50 g Semmelbrösel
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
40 g Butter
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken parieren und die Abschnitte für die Sauce aufheben. Das Fleisch rundum salzen.

Rosmarin, Thymian und glatte Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Mit Butter und Semmelbröseln vermischen. Die Kräutermasse mit Salz und Pfeffer würzen, dann zu einer etwa 4 mm dicken Schicht ausformen, die der Größe des Lammrückens entspricht.

Den Lammrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz scharf auf beiden Seiten für 2 Minuten anbraten. Dann den Rücken auf einen Teller geben, die Gratiniermasse auflegen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 6 Minuten bei 220 Grad Oberhitze gut bräunen lassen.

Für das Ratatouille:

1 kleine Aubergine
1 Zucchini
1 gelbe Paprika
2 Tomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 TL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Knolle Ingwer à 2 cm
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
Chiliflocken
1 Zitrone, davon Saft und Abrieb
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprikaschote schälen, halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und kleinschneiden. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte, Knoblauch und Ingwer in die Pfanne geben und mit den Gemüsegewürfen bei mittlerer Hitze dünsten.

Die Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Tomatenmark auf dem Pfannenboden anbraten. Die Tomatenwürfel zugeben und Rosmarin, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren untermischen.

Für etwa 15 Minuten das Gemüse zu einem leicht cremigen Gemüseeintopf garen. Das Ratatouille mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Sauce:

200 ml Lammfond
1 Schalotte
100 ml trockener Rotwein
1 Zweig Rosmarin
70 g kalte Butter
Olivenöl, zum Anbraten

Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Die Lammabschnitte in einem kleinen Topf mit der gewürfelten Schalotte im Olivenöl anbraten. Mit Rotwein ablöschen und den Fond aufgießen. Rosmarin zugeben und köcheln lassen.

Nach ca. 5 Minuten die Saucenbasis durch ein Sieb geben und in einem kleinen Topf reduzieren. Die Sauce mit kalten Butterflocken montieren.

Für den Stampf: Die Süßkartoffel schälen, grob würfeln und in Salzwasser kochen.
1 Süßkartoffel Den Sud der Süßkartoffel bis auf einen kleinen Rest abschütten, Kartoffel
2 Zweige glatte Petersilie vorsichtig stampfen, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat
1 Muskatnuss, zum Reiben abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.
1 EL Butter Gehackte Petersilie unterheben.
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.