



Rezept der Woche

16. Juli 2007

Lammkoteletts auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 16 Lammkoteletts**
- 1 große Zwiebel**
- 2 Zucchini**
- 1 Aubergine**
- 1 rote Paprika**
- 1 gelbe Paprika**
- 4 große Fleischtomaten**
- 4 große gargekochte Pellkartoffeln**
- 4 Zweige Thymian**
- 3 Zweige Rosmarin**
- 1 Bund Basilikum**
- 1 Bund Oregano**
- 4 Zehen Knoblauch**
- 2 Tassen Olivenöl**
- Salz**
- Pfeffer (aus der Mühle)**

Zubereitung:

Thymian, Basilikum, Oregano und 1 Zweig Rosmarin abzupfen und grob hacken. Knoblauch abpellen und 2 Zehen fein hacken.

Zwiebeln, Zucchini, Aubergine und Paprika waschen, putzen und in Würfel/Stücke schneiden.

Tomaten blanchieren und abziehen. Das weiche Innere und die Kerne entfernen, auf ein Haarsieb geben und kräftig durchpassieren. Den Saft auffangen. Die Tomaten würfeln.

Die gargekochten Kartoffeln längs vierteln.

Die Hälfte der Kräuter mit einer gehackten Knoblauchzehe und 1/2 Tasse des Olivenöls verrühren und damit die Lammkoteletts marinieren.

1/2 Tasse Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig, ohne Farbe, anschwitzen. Dann die Paprikawürfel kurz mitschwitzen. Zuletzt Zucchini, Aubergine, und Tomate dazugeben. Alles kurz durchschwitzen, salzen und pfeffern und restliche Kräuter sowie Knoblauch dazu geben. Den aufgefangenen Tomatensaft dazugeben und im geschlossenen Topf 5 Minuten schmoren.

Das restliche Olivenöl in einer beschichteten Pfanne sehr heiß werden lassen und die restlichen Rosmarinzwige und 2 Knoblauchzehen mit erhitzen. Dann die geviertelten Kartoffeln knusprig braun braten, salzen und pfeffern.

Währenddessen die Lammkoteletts in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten jeweils 3 Minuten scharf braten. (Außen knusprig, innen rosa), salzen und pfeffern.

Ratatouille und Rosmarinkartoffeln auf die Teller geben und die Lammkoteletts darauf anrichten.

Lecker :-)