

Lammcarree unter der Zitronenthymiankruste

Zutaten (für 4 Personen):

Lammkarree

3 Knoblauchzehen
2 Lammkarree à ca. 350 g
4 Thymianzweige
80 ml Olivenöl 2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zitronenthymiankruste

1 EL Dijonsenf, mild
abgezupfte Blättchen von 4 Zitronenthymianzweigen, 2 EL frische Semmelbrösel
50 g Butter, in dünne Scheiben geschnitten

Ratatouille

1 Aubergine
1 Zucchini
6 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen
2 rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl
100 ml Tomatensaft
Salz, Pfeffer, evtl. Chili

Kartoffelgnocchi

500 g Kartoffeln, mehlig kochend Salz
2 EL Mehl
2 Eigelb
50 g Hartweizengrieß 1 EL Speisestärke
1 EL Blatt Petersilie, gehackt Salz, Pfeffer, Muskat 2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronenthymianblättchen
1 EL Blatt Petersilie, gehackt
4 Zitronenthymianzweige

Zubereitung:

Lammkarree

Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Lammkarree, Thymian, Knoblauch und Olivenöl in einen Beutel geben, gut verschließen und ca. zwei Stunden marinieren. Den Ofen auf 130° C vorheizen. Das Lammkarree aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade aufheben. Zwei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Lammkarree darin von allen Seiten anbraten, Marinade und Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben, die Aromaten darüber verteilen und im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend ca. fünf Minuten ruhen lassen.

Zitronenthymiankruste

Das Lammkarree mit Senf bestreichen, Zitronenthymianblättchen und Semmelbrösel darüber streuen und die Butterscheiben darüber verteilen. Unter dem heißen Backofengrill bei 230° C goldbraun gratinieren.

Ratatouille

Aubergine, Zucchini putzen, waschen und in ca. ein cm große Würfel schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Knoblauchzehen und rote Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Gemüse in dem heißen Olivenöl ca. vier Minuten anbraten. Mit Tomatensaft ablöschen und das Ratatouille ca. fünf Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Kirschtomaten zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Kartoffelgnocchi

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Dämpfopf etwa 20 Minuten garen. Anschließend etwas ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln noch warm zweimal durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Mehl, Eigelbe, Hartweizengrieß, Speisestärke und Petersilie zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Kartoffelteig zu langen, ungefähr zwei cm dicken Rollen formen. Etwa zwei cm lange Stücke abschneiden, zu ovalen Fladen formen und mit dem Zinken einer Gabel das typische Gnocchimuster darauf drücken.

Die Gnocchi in siedendem Salzwasser offen etwa zwei bis vier Minuten garen, herausnehmen, wenn sie oben schwimmen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronenthymianblättchen und Petersilie zugeben.

Die Gnocchi und das Ratatouille auf Teller verteilen und das in Tranchen geschnittene Lammkarree darauf verteilen. Mit Zitronenthymianzweigen garnieren.

Kaiserschmarrn

Zutaten (für 4 Personen):

250 g Weizenmehl

¼ l Milch

4 Eier Salz

Schale von einer unbehandelten Zitrone

60 g geriebene Mandeln

50 g Rosinen

50 g Butter

Zucker zum Bestreuen

Nach Wunsch Sirup oder Apfelmus

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eigelb, Salz und Zitronenschale zu einem Pfannkuchenteig verrühren. 10 Minuten quellen lassen. In der Zeit aus den Eiweiß Eischnee schlagen. Den Eischee, Mandeln und Rosinen vorsichtig unterheben. Im heißen Fett portionsweise ca. 1 bis 2cm dicke Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zerteilen, die Stückchen kurz anrösten. Auf dem Teller anrichten und mit Zucker bestreuen. Nach Wunsch Sirup oder Apfelmus dazu reichen.