



## Lammrücken mit Auberginen-Zucchini-Gemüse

Empfehlung: PINOT NOIR M oder REVOLUZZER PINOT NOIR

### **Zutaten für 4 Personen:**

600 g Kartoffeln  
15 El Olivenöl  
Salz  
3 Zweige Rosmarin  
6 Knoblauchzehen (vom jungen Knoblauch)  
50 ml Milch  
1 Aubergine (ca. 300 g)  
1 grüne Zucchini (ca. 250 g)  
1 gelbe Zucchini (ca. 250 g)  
300 g gemischte kleine Strauchtomaten  
10 Stiele Basilikum  
80 g Pistazien (mit Schale)  
Pfeffer  
60 g schwarze Oliven (ohne Stein)  
1 El Weißweinessig  
20 g Butter  
4 Stück ausgelöstes Lammrückenfleisch (à 140 g)

Außerdem:

Alufolie  
Küchenpapier

### **Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, längs halbieren, mit 2 El Öl und Salz mischen. Kartoffeln mit der Schnittseite nach oben in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Gas 2–3, Umluft 160 Grad) 30 Minuten garen. Von den Rosmarinzweigen die Nadeln abstreifen und grob zerzupfen. Backofentemperatur auf 210 Grad (Gas 3–

4, Umluft 190 Grad) erhöhen und weitere 10–15 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit Rosmarin auf die Kartoffelscheiben geben. Nach Ende der Garzeit Kartoffeln herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Backofentemperatur auf 160 Grad reduzieren.

Inzwischen Knoblauch pellen, Milch erwärmen, Knoblauch darin einlegen. Aubergine putzen, längs in 8–12 dünne Spalten und in 3 cm lange Stücke schneiden. Zucchini putzen, längs vierteln und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Tomaten putzen, Stielansätze heraus-schneiden. Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Basilikumblätter abzupfen, in kaltes Wasser legen. Pistazien aus der Schale lösen, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten und grob hacken. Knoblauch in einem Sieb abtropfen lassen.

2 El Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten braten, mit Salz würzen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Auberginen in 2 Portionen in jeweils 2 El Öl bei nicht zu starker Hitze 2–3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pfanne säubern. In derselben Pfanne Zucchini in 2 Portionen in jeweils 2 El Öl bei starker Hitze 2–3 Minuten rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Knoblauch, Tomaten, Oliven und der

Pistazien kurz in der heißen Pfanne schwenken und mit Essig ablöschen.

Restliches Öl und Butter in einer beschichteten ofenfesten Pfanne erhitzen, Lamm darin bei starker Hitze 2 Minuten rundum braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Lamm im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 160 Grad (Gas 1–2, Umluft 150 Grad) weitere 6–7 Minuten braten. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen.

Auberginen-Zucchini-Gemüse mit Knoblauch, Tomaten, Oliven und Pistazien mischen, leicht mit Pfeffer nachwürzen und trocken getupfte Basilikumblätter unterheben. Fleisch aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Mit Gemüse und Kartoffeln auf vorgewärmte Teller geben, restliche Pistazien darüberstreuen und zusammen servieren.

Zubereitungszeit: 1:10 Stunden plus  
Garzeit 1:10 bis 1:20 Stunden

***Guten Appetit!***